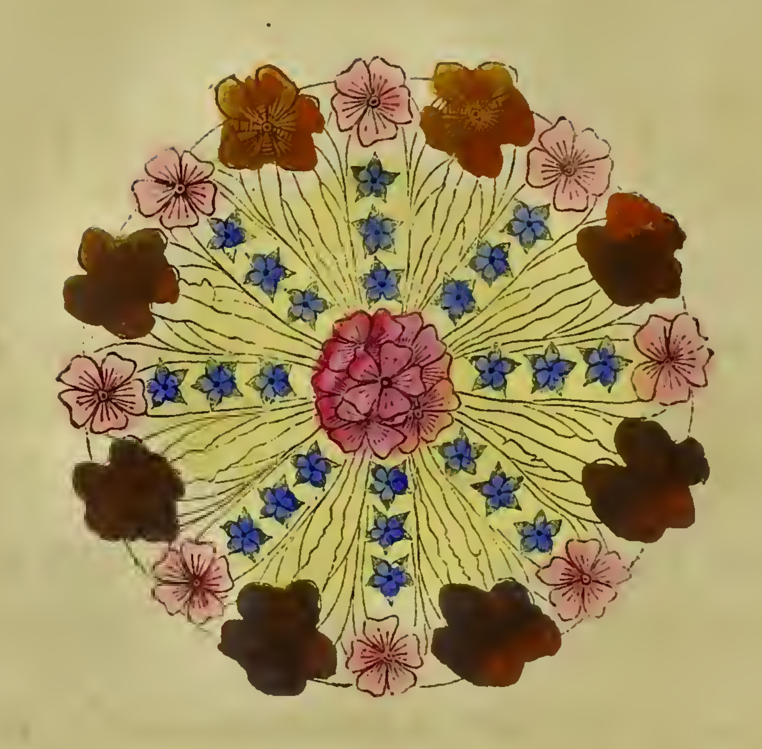


Frances C. Mohun –
Morocco – /91 Times –

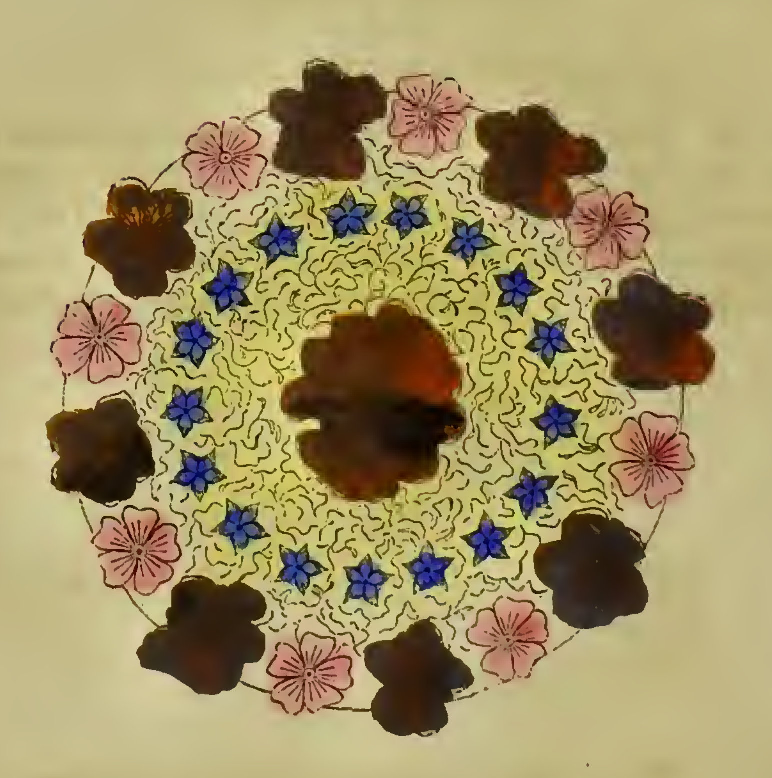


TYPOGRAPHIE PLON FRÈRES, IMPRIMEURS DE L'EMPEREUR,
RUE DE VAUGIRARD, 36, A PARIS.

SALADE DE ROMAINE.



SALADE DE CHICORÉE.



Voir à la table l'article *Salades*.

LA CUISINIÈRE
DE LA CAMPAGNE
ET DE LA VILLE,

OU

NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE;

CONTENANT :

Indication des Jours maigres.
Table des mets selon l'ordre du service.
Ustensiles, instruments et procédés nouveaux, avec figures.
Service de la table par les domestiques, avec figures.
Manière de servir et de découper à table, avec figures.
Cuisines Française, Anglaise, Allemande, Flamande, Polonaise, Russe, Espagnole, Provençale, Languedocienne, Italienne et Gothique, au nombre de 1,300 recettes, d'une exécution simple et facile.
Divers moyens et recettes d'économie domestique, de conservation des viandes, poissons, légumes, fruits, œufs, etc., etc.
Article détaillé sur la Pâtisserie, avec figures. Moyen facile de faire les glaces.
Des caves, des vins et des soins qu'ils exigent.
Propriétés sanitaires et digestives des aliments.
Table des mets par ordre alphabétique.

PAR M. L.-E. A.

Trente-quatrième édition.

300 FIGURES.

PARIS,
AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
RUE LARREY (CI-DEVANT DU PAON), 8, ÉCOLE-DE-MÉDECINE.

—

1854

Fêtes et Galas mobiles.

Pâques, Ascension, Pentecôte, Fête-Dieu. — Jeudi, Dimanche, Mardi Gras.

Jours de maigre fixes.

Les Vendredis et Samedis de l'année, excepté les Samedis depuis la veille de Noël jusqu'à la CHANDELEUR (temps des couches de la Vierge). Plus les jours indiqués dans l'*Almanach des Ménagères et des Gastronomes.*

Jours de maigre mobiles.

Dans plusieurs diocèses, les trois jours des Rogations. — Les Quatre-Temps. — Les Jours de Carême, excepté les Dimanche, Lundi, Mardi, Jeudi de chaque semaine, depuis le Jeudi après les Cendres jusqu'à celui de la Passion, au principal repas seulement et moyennant aumône.

L'archevêché de Reims et les évêchés suffragants, Amiens, Beauvais, Soissons, Laon, sont exemptés, depuis 1853, du maigre les samedis.

Depuis la publication de l'ALMANACH DES MÉNAGÈRES ET DES GASTRONOMES pour 1854, celui que l'on plaçait en tête du présent volume, et qui était très-incomplet en comparaison, a été supprimé. En effet, cet almanach est devenu inutile puisque, pour 50 centimes, on peut s'en procurer un qui contient 20 fois plus de matière et qui donne une foule d'articles utiles et récréatifs, en mettant au fait des nouveautés.

AVIS INTÉRESSANT

LES MÉNAGÈRES ET LES GASTRONOMES.

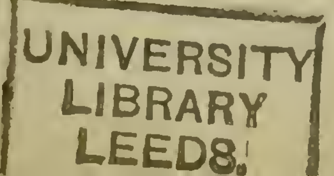
Depuis 1818, année où a paru la 1re édition de la CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE, l'auteur a mis tous ses soins à former un ensemble complet de tout ce qui peut être nécessaire pour obtenir le bien-être de la vie avec le moins de dépense possible.

Cependant, ne regardant pas sa tâche comme terminée, il aurait bien désiré ajouter ce que ses relations ou l'expérience de chaque jour lui faisaient connaître de choses utiles à publier en recettes de cuisine ou de ménage, en observations nouvelles et notes instructives sur les choses de la cuisine et de la salle à manger. Mais le volume ne pouvait être grossi davantage sans devenir incommode et augmenter sensiblement de prix.

Pour parvenir à son but, l'auteur a publié, *avec la 32e édition*, un SUPPLÉMENT composé d'articles utiles, nouveaux ou trop peu connus.

Le succès dont a joui cette publication a engagé à continuer à en composer un chaque année, mais sous forme d'almanach, ce qui a contribué à le répandre dans le public à un nombre considérable d'exemplaires.

Si le public continue à faire le même accueil à



cet *Almanach gastronomique*, on en publiera tous les ans un nouveau, et la légère dépense de 50 c. pourra mettre chacun au courant d'articles utiles sur l'économie de la maison, les travaux de la cuisine et les jouissances de la table.

Articles contenus dans le SUPPLÉMENT DE 1852, *dont quelques-uns seulement ont été insérés dans la Cuisinière de* 1853.

La poule au pot.
Sur la couleur que l'on donne au bouillon.
Tagliati.
Potage à la Colbert.
Potage de haricots verts et blancs.
Garbure à l'oie et autres.
De la gélatine et de l'osmazôme.
Sur les grandes et petites sauces.
Du suprême et du chaud-froid.
Brède sauce, sauce anglaise pour le gibier.
Bœuf fumé, façon de Hambourg.
Entre-côte à la purée.
Veau de desserte.
Ragoût de veau au roux.
Foie de veau à la provençale.
Jambon servi chaud.
Entrées et relevés servis sur macaroni et pilau.
Jambon salé et fumé à la broche.
Poissons à la bretonne.
Maquereau au beurre.
Sole à l'anglaise.
Aiguillettes de morue frites.
Moules à la flamande.
Écrevisses à la marinière.
Sur les huîtres : histoire, parcage.
Pommes de terre à l'italienne.
Ragoût de potiron.
Asperges frites.
Œufs à la Béchamel.
Pois en boîte.
Petites galettes à l'eau pour thé.
Gimblettes.
Petits soufflés flamands.
Pralines blanches.
Usage de l'étuve pour pâtes d'abricots, coings, etc.
Du sucre : Réponses à plusieurs questions que l'on se fait journellement.
Sur le pain.
Sur la levure.
Boisson économique.
Contenance des fûts de divers pays.
Cidre conservé doux.
Cidre mousseux.
Mousse des vins mousseux.
Soufrage des tonneaux.
De l'amélioration des vins.
Sur la friture, leçons de CARÊME.
Du lapin domestique, son éducation raisonnée ; 21 manières de l'accommoder.
Nettoyage et polissage des meubles.
Destruction des insectes qui rongent les laines.
Procédé pour nettoyer les soies, laines et cotons.
Boules à dégraisser.
Blanchissage de la flanelle.
Nettoyage du métal anglais.
Loi sur la répression des fraudes dans la vente des comestibles.

Articles contenus dans l'ALMANACH DES MÉNAGÈRES ET DES GASTRONOMES *pour* 1854
Prix : 50 centimes.

JANVIER. *Jardin d'utilité*, surveillance; produits, leur emploi et conservation.
JANVIER. *Économique* et *gastronomique*. Mémorial de la ménagère, soins de prévoyance, temps de faire les provisions, choix des productions gastronomiques, fêtes gastronomiques, etc.
Tous les mois sont ainsi passés en revue.
Service actuel à la française. Salle à manger, table, ornements de vases et de fleurs, table de service, lampe, flambeaux, étagères ou dressoirs, etc. Note du matériel pour un dîner, avec figures. Service de la table, avec figures. Pose du couvert, arrangement du dessert, service des vins. Entrées, entremets, dessert, café, soirées.
Service dit à la Russe, avec figures.
Déjeuner.
Gastronomie intime.
Recettes de cuisine, d'office et d'économie domestique.
Crêtes de coq factices.
Poitrine de veau à la Marengo.
Poulet aux olives.
Huîtres, manière de les servir, tartines flamandes, inconvénients des huîtres dans les dîners.
Sur le turbot.
Détails sur la conservation des choux-fleurs.
Potiron en choucroute.
Salade très-savoureuse.
Salade macédoine.
La cuisson à la vapeur appliquée aux plum-puddings.
Nouvelles confitures dites cheveux-d'ange.
Sur la crème : différents emplois peu connus.
Sur les escargots et sur le céleri.
Anecdotes. Le caveau impérial de Vienne.
Deux célèbres gastronomes.
Un électeur d'Auvergne à table.
Déplorables erreurs gastronomiques.
Paris nettoyé par les porcs.
Anecdotes sur Grimod de la Reynière, auteur de l'*Almanach des Gourmands*, d'après des renseignements inédits.
Correspondance. Anecdotes.
Comment on fait des beignets d'ananas à bon marché.
Un bon cuisinier apprécié.
Pope mystifié.
Histoire de la fête de la Saint-Martin si célèbre autrefois.
Origine du cochon que l'on donne pour compagnon à saint Antoine.

Les personnes qui n'auront pas à leur disposition une bonne librairie, pourront s'adresser directement à l'éditeur AUDOT, rue Larrey, 8, à Paris, en envoyant, *par lettre affranchie*, des timbres-poste en payement, savoir :

Pour le Supplément 1832. . 50 c.
Port franc. 25

Total. . . . 75 ou 3 timbres.

— l'Almanach 1854. . . 50
Port franc. 25

Total. . . . 75 ou 3 timbres.

— la Cuisinière. . . 3 fr.
Brochée, port
franc. . . . 1 50

Total. . . 4 50 ou 18 timbres.

En prenant le tout, on ne sera pas obligé d'affranchir la lettre de demande.

AVANT-PROPOS.

Le Cuisinier Français n'a pas de rivaux en Europe, toutes les nations l'ont reconnu. Il n'y a pas de table de roi ou de prince, d'homme riche et gastronome, qui n'ait un officier de bouche français, un CORDON BLEU venu de France, et, s'il est permis de le dire, un coq gaulois (*coquus gallicus*) pour la servir. Cet instinct particulier aux grands estomacs, qui n'était il y a cent ans qu'un cas rare d'exception, est devenu une chose assez commune, et ce que la fortune, le bon goût ou le bon ton n'avaient pu faire avant 1814, s'est accompli à cette époque où toutes les nations du globe se sont donné rendez-vous à Paris.

La France, vaincue en apparence, a dicté des lois aux peuples armés qui prétendaient abaisser son orgueil : avec ses vins, ses fourneaux, ses modes et ses manières, la France a subjugué, et subjuguera ses ennemis ; de même que le vaincu a toujours imposé sa langue natale au vainqueur, ainsi la France tiendra son rang parmi les nations du globe.

Le célèbre Beaúvilliers, cet ancien officier de la bouche du comte d'Artois, ce savant restaurateur de l'empire, que pourtant l'illustre Carême regardait comme un artiste d'un ordre inférieur, disait à ceux qui aimaient à causer avec lui dans les intermèdes d'un repas pris à son restaurant de la rue de Richelieu : « Vous le voyez, tous les souverains et grands géné-
» raux de la sainte-alliance viennent manger chez moi ;

» tous rendent hommage à la cuisine française; tous » me demandent mes élèves pour les attirer chez eux. » Je m'y prête avec zèle et *patriotisme*, à ce point que » mes marmitons, pour avoir touché à ma vaisselle, » vont être appelés à l'honneur de ceindre une épée » et endosser un habit à la française chez tel ou tel » prince du Nord : déjà Wellington a engagé mon » premier élève, et le magnanime empereur Alexandre » s'est accommodé de celui que je n'aurais pas admis » à l'honneur de me remplacer. »

Cette grande révolution, ce progrès qui s'est glissé partout a tout changé en Europe; la cuisine française a remplacé, dans les bonnes maisons, la cuisine nationale; mais force nous est de le reconnaître, il en est, de ces mets nationaux, qui resteront long-temps encore dans la patrie, et plusieurs qui y resteront toujours. Les Allemands ne perdront pas de sitôt l'usage de la choucroute, les Italiens celui du fromage; de longtemps encore l'olla podrida ne cédera complétement devant le simple et succulent pot-au-feu parisien; l'Anglais ne renoncera pas à ses variés plum-puddings, ni le Polonais à ses concombres marinés, à ses soupes à la glace, à ses hachis, à son raifort, à ses *kluski, manesniki*, *piroski*, *zrazi* et *babka*.

Nous pouvons le dire, dans nos voyages nous avons souvent regretté la cuisine française, sa variété, et, tout ensemble, sa simplicité et sa perfection; cependant nous avons distingué plus d'une fois des mets qui nous ont paru offrir un caractère particulier et que nous avons désiré retrouver plus tard dans notre patrie; nous en avons pris note, et nous avons voulu

montrer l'intention où nous sommes de satisfaire à tous les goûts en les publiant et en complétant par eux notre ouvrage déjà, pourtant, si nombreux en recettes. Nous tiendrons ainsi le gastronome au courant de ce qui se pratique dans toutes les grandes officines du monde, et si la Chine et le Japon pouvaient nous offrir quelque plat, quelque particularité culinaire intéressante, nous ne manquerions pas de les promulguer dans notre livre, dans ce bon livre, que nous avons la prétention et le droit, à en juger par l'accueil si bienveillant qui lui est fait, de tenir pour *le plus substantiel* parmi ceux qui se sont publiés en France, ou au moins pour celui qui, par sa clarté, son utile et convenable simplicité, a paru nécessaire au plus grand nombre.

On trouvera donc, à la suite de nos recettes, un certain nombre de formules tirées des CUISINES ITALIENNE, ESPAGNOLE, ALLEMANDE, ANGLAISE, POLONAISE, etc.

Ce que nous venons de dire explique pourquoi la modeste CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE a pris de l'extension, et s'est approprié plusieurs choses qui semblent, au premier coup d'œil, sortir de son cadre; nous en répétons les raisons : 1° l'adoption par l'Europe de la cuisine française; 2° le grand succès en particulier de cet ouvrage, dû apparemment à l'utilité, à la clarté et à la certitude de ce qu'il enseigne; 3° l'adoption, dans les recettes qu'il contient, de mets distingués qui peuvent servir dans les noces et autres grandes occasions, en conservant néanmoins, comme fonds essentiel de l'ouvrage, tout ce qui fait partie de la cuisine économique, simple, naturelle, et que l'expérience aura bientôt appris aux personnes qui n'ont pas même l'idée

des premiers éléments, parce que nous avons dégagé nos recettes de tout ce qui paraît savant, et, autant que possible, de ce qui est compliqué.

On trouvera donc ici l'art de faire un dîner de deux personnes, comme un dîner de vingt et plus, et les moyens à employer seront toujours simples, si on le veut, ainsi que la dépense sera minime : de même que les mets pourront être distingués et la dépense proportionnée, si on fait un choix raisonné dans la table des mets placée à la suite du présent avant-propos, table qui n'existe dans aucun autre ouvrage, même dans les nombreuses imitations que l'on a faites de celui-ci pour chercher à en partager le succès *.

* Avant notre ouvrage, aucun autre n'avait porté le titre de Cuisinière *de la Campagne.* Cependant, aussitôt qu'il a été généralement répandu, on a changé le titre de plusieurs vieux ouvrages pour les décorer de ce mot *Campagne*, que l'on a regardé comme un talisman devant faire la fortune d'un livre, si médiocre qu'il fût. Il n'y a pas jusqu'à la vénérable Cuisinière bourgeoise qui ne soit devenue aussi *campagnarde*, de citadine qu'elle était depuis plus d'un siècle. Le *Cuisinier* ROYAL s'est fait aussi campagnard. Des imitateurs, plus ingénieux, ont affublé d'anciens ouvrages de titres nouveaux, ainsi que de la couverture ou du cartonnage usité de notre *Cuisinière de la Campagne et de la Ville*, espérant profiter de l'erreur qui pouvait résulter du premier coup d'œil!... Ils ont encore pillé nos cuisines étrangères, mais après les avoir rendues étranges par d'incroyables bévues.

Ils ont aussi décoré leurs PREMIÈRES éditions du titre de 10e, de 29e, 33e, etc. ! ! !

La première édition du présent ouvrage a paru réellement en 1818.

TABLE DES METS

SELON

L'ORDRE DU SERVICE.

POTAGES.

PURÉES.

RAGOUTS, GARNITURES, FARCES.

RELEVÉS DE POTAGE.

Porc frais à la broche. 209.
Hure de cochon. 211.
Fromage dit d'Italie. 214.
Terrine de volaille, de gibier. 416.
Dinde rôtie. 264.
Dinde en daube. 265.
Pâté russe. 336.
Pâtés froids. 411.
— chauds. 419.
Poissons au bleu, tels que : saumon, 268; esturgeon, 271 ; turbot et barbue, 272; alose, 290 ; truite, 270 ; brochet, 298 ; bar, églefin. 299.
Carpe à la Chambord. 296.
Brochet, 298 ; saumon et truite à la broche, 270.
Matelotes, 293.

HORS-D'ŒUVRE.

Raifort. 519. 530.
Huîtres. 290.
— marinées.
Thon mariné. 271.
Crevettes.
Salade d'anchois. 291.
Canapé d'anchois. 292.
Sardines. 293.
Harengs marinés. 282.
Olives.
Saucissons en tranches. 213.
Langue fourrée. *id.* 213.
Cervelas fumé. *id.* 213.
Rillons de Tours. 220.
Pommes de terre en chemise. 347.
Œufs à la coque. 354.
Radis et raves. 324.
Artichauts à la poivrade. 323.
Melons, 353.
Beurres. 156.
Cornichons, Aschards. 560.
Concombres en salade. 334.
Cerneaux.
Figues fraîches. 353.

ENTRÉES DIVERSES,

Dont plusieurs étaient autrefois appelées *hors-d'œuvre chauds* *, pouvant servir pour DÉJEUNERS ordinaires.

Huîtres en coquilles. 287.
— grillées. 287.
— au gratin. 490.
Petits pâtés. 424.
Pieds à la Sainte-Menehould. 212.

* On distinguait, il y a peu de temps encore, les hors-d'œuvre en chauds et froids. Les hors-d'œuvre chauds, toujours sans sauce, étaient servis à côté des plats d'entrée sur des plats plus petits. On en a conservé ici la liste, qui peut servir pour composer des déjeuners ordinaires.

Dans un service bien fait, les hors-d'œuvre de cuisine chauds et les entremets légers qui seraient susceptibles de perdre sur la table ce qu'ils auraient de friand, sont servis sur *assiettes volantes* ; tels sont les fritures légères, les soufflés, etc. Les hors-d'œuvre froids sont servis sur des coquilles

AUTRES ENTRÉES DIVERSES.

ENTRÉES DE PATISSERIE.

et petits *hors-d'œuvre* à ce destinés. On les appelle hors-d'œuvre d'office. On a conservé dans cet ouvrage la dénomination de hors-d'œuvre à des mets tels que *harengs saurs*, *aubergines sur le gril*, *champignons sur le gril*, etc., qui ne peuvent guère être servis sur des plats comme entrées que dans des dîners très-simples, mais qui figurent très-bien dans des déjeuners.

ENTRÉES DE BOEUF.

ENTRÉES DE VEAU.

ENTRÉES DE MOUTON.

ENTRÉES D'AGNEAU ET DE CHEVREAU.

ENTRÉES DE COCHON.

ENTRÉES DE GIBIER.

ENTRÉES DE VOLAILLES.

ENTRÉES DE POISSON.

ROTS.

ENTREMETS DIVERS.

ENTREMETS DE POISSON.

(Les différents poissons au bleu indiqués pour rôts peuvent aussi être servis pour entremets.)

* Quand les poissons sont servis comme *rôts*, ils doivent l'être sur des plats longs. Quand on les sert comme *entremets*, ils se dressent sur des plats ronds dits d'entremets.

ENTREMETS DE LÉGUMES.

ENTREMETS D'OEUFS.

ENTREMETS DE PATISSERIE ET PATÉS.

ENTREMETS SUCRÉS.

DESSERT.

* Beaucoup de personnes servent au dessert des pâtisseries qui sont entremets dans le service de cérémonie.

USTENSILES ET APPAREILS.

N. B. On a dessiné en petit les objets connus ou qui sont faciles à comprendre. Ceux qui sont moins répandus et qui seraient susceptibles d'être exécutés en certains lieux éloignés de Paris ont été représentés plus en grand, et l'on a donné les mesures.

Fourneau potager d'Harel. Le corps du fourneau *a* renferme le véritable fourneau. La marmite *b*, en terre vernissée, où se fait le pot-au-feu, supporte 2 casseroles où l'on peut faire cuire 2 mets différents. Dans une 3e division *c*, on fait cuire des pommes, des pruneaux, etc. La porte du fourneau est fermée par une cafetière où on entretient de l'eau chaude.

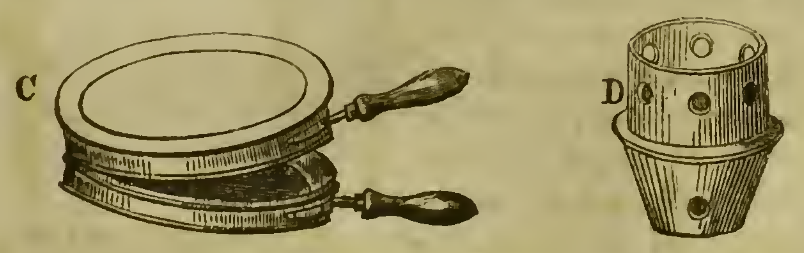
La dépense pour faire 4 plats est de 15 à 20 c., et on peut le laisser pendant 5 heures sans surveillance.

Fourneau Harel pour le déjeuner. C'est un très-petit fourneau A, disposé de telle manière que la flamme chauffe également toutes les parties du vase.



On y place la casserole à couvercle B, et l'on y fait chauffer une tasse d'eau en 2 minutes sur des copeaux.

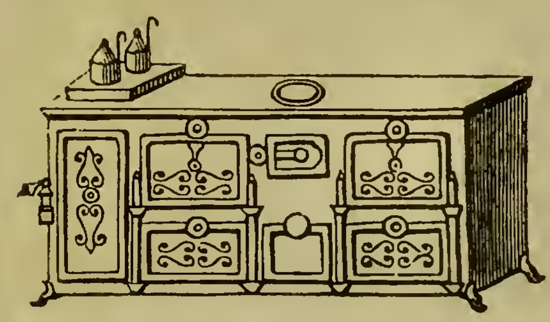
En posant sur le même fourneau la casserole plate et fermée, à charnière, C, on fait cuire en 5 minutes 2 côtelettes de mouton, aussi sur des copeaux ou du papier.

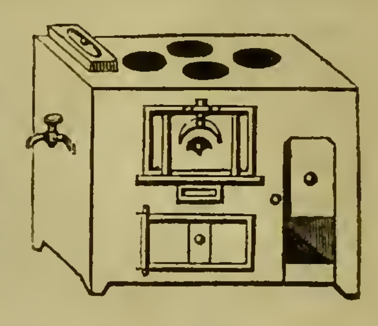


Si on veut employer du charbon ou de la braise, on place sur le même fourneau A le réchaud D.

Nouveaux fourneaux de cuisine.

Ces fourneaux sont en usage depuis longues années en Belgique et en Angleterre. Depuis 10 ans environ, on les a introduits en France, mais on ne les avait fabriqués qu'en assez grande proportion pour qu'ils pussent servir seulement aux cuisines des pensionnats, hospices, cafés, restaurants, etc., tels que celui de la première figure. Depuis peu seulement, des fabricants de Paris, MM. Bailly (2e fig.), Pauchet et Chevalier, en ont construit de moins

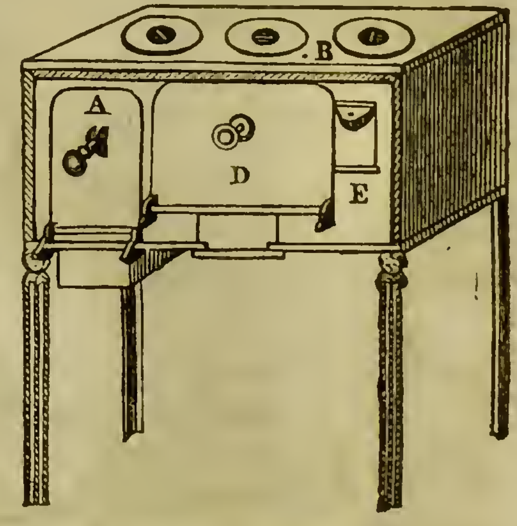




compliqués et moins volumineux, à l'usage des ménages, mais d'un prix qui ne va pas au-dessous de 100 à 200 fr.; ceux de M. Chevalier fils, surtout, sont très-recommandables ainsi qu'un grand nombre d'appareils de son immense manufacture (place de la Bastille).

M. Minich (boulevard Beaumarchais, 96) en fabrique un pour 35 francs, à l'usage des moindres cuisines, mais il y emploie de la tôle qui a peu de durée.

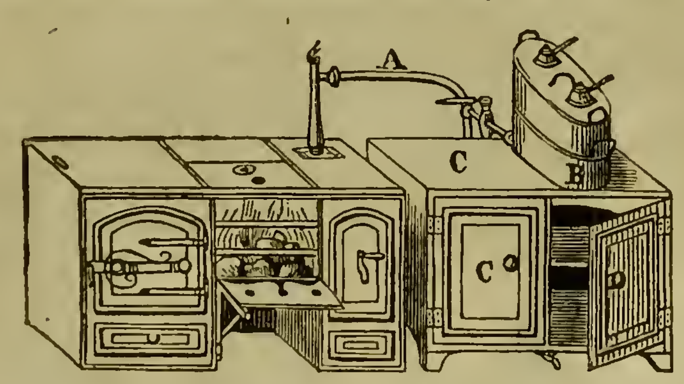
Celui-ci, représenté plus en grand, fera comprendre l'usage des autres. Il est portatif et peut se placer dans tous les logements, même à côté des fourneaux qui se trouveraient déjà dans la cuisine, moyennant, cependant, que l'on donnera un tirage *direct* au tuyau, sans autre coude que celui qui est fixé au fourneau. La lettre A indique la porte du foyer. La fumée et la chaleur, s'étendant sous la plaque B, tournent autour du fourneau, échauffent en passant le réservoir d'eau E et le four D pour ressortir derrière. Au-dessus du foyer on fait bouillir une marmite pleine d'eau

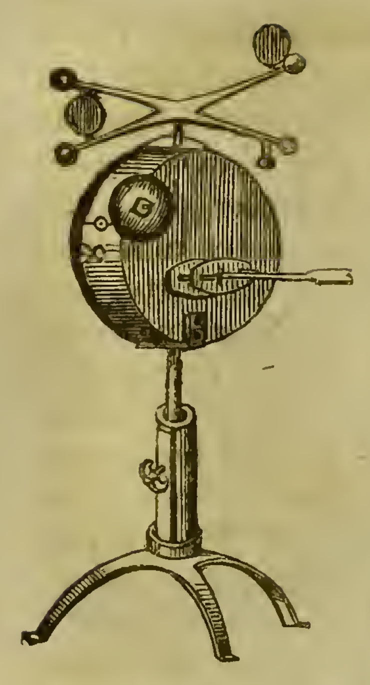


pour faire cuire des artichauts ou autres légumes. On y commence le pot-au-feu et toutes sortes de mets, que l'on reporte ensuite plus loin s'il est nécessaire; enfin toute la plaque s'échauffe si puissamment, que l'on peut y traiter autant de mets qu'il peut y tenir de casseroles, et aussi plusieurs sauces. Dans le four on fait des tartes et autres pâtisseries, même des pâtés si la chaleur est forte, par exemple celle du charbon de terre : car on emploie à volonté le bois ou le charbon de terre. De plus, cet appareil échauffe très-bien la cuisine, ce qui n'est pas un médiocre avantage. On n'a donc que la dépense d'un seul feu, beaucoup plus économique que celui de charbon de bois pour opérer et chauffer à la fois tant de choses. M. Minich promet d'en fabriquer incessamment de plus solides tout en fonte.

Pour compléter la connaissance de ce genre de fourneau, je dirai qu'à Londres on fabrique des fourneaux semblables, mais auxquels on ajoute un appareil fort important pour certains ménages. Du réservoir d'eau part un tube A qui, par la circulation de cette eau, va échauffer la marmite B et circuler autour de l'étuve C, où l'on peut tenir chauds les mets, les assiettes, etc.

C'est devant le foyer de ce genre de fourneau que l'on applique le *rôtissoir* figuré plus en grand à côté. Il est suspendu en *a*. Un mécanisme renfermé dans la boîte *b* fait tourner le poids *c*, la chaîne *d* et le rôti accroché en *e*. On accroche encore en *f* de petites pièces de rôti. Ce tournebroche va pendant 3 et même 4 heures sans être remonté, peut se placer devant tout grand feu ardent, comme on en a dans





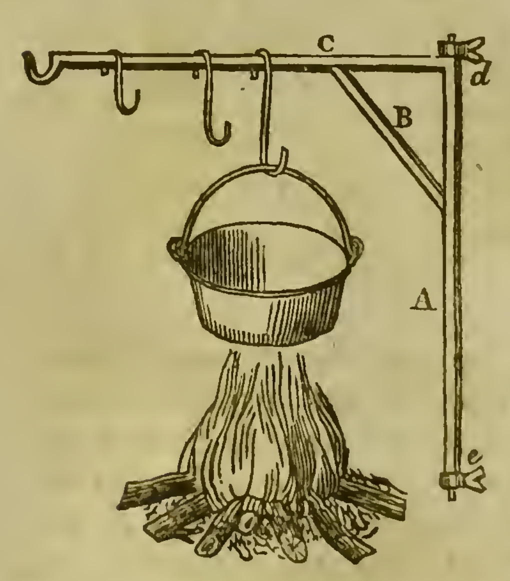
beaucoup de cuisines à la campagne. Il ne coûte à Londres que 13 fr.

Le *tournebroche portatif* se place devant le feu, ou s'adapte, à volonté, aux cuisinières ordinaires. Une fois en mouvement, la ménagère n'a plus à s'occuper que d'arroser, mais le rôti ne brûlera pas, car il a soin de l'avertir par une sonnerie quand elle doit venir remonter son mouvement. Il fait partie du riche assortiment de M. Lavoisy au bazar de l'Industrie.

Le *tamiseur* est en tôle et destiné à tamiser les cendres pour en retirer les escarbilles et braisettes. On renferme en A les substances, on descend ce tamis dans l'étouffoir B, on donne un tour et le tamisage est opéré.

Crémaillère tournante.

Un montant A de 2 centimètres de force supporte, renforcé par l'arc-boutant B, la traverse C en fer méplat. Sur cette traverse, ou potence, on accroche à des crochets mobiles en fer, de 15 à 25 centim., des chaudrons ou marmites à anse, soit un seul ou deux à côté l'un de l'autre. Avec les pincettes, on attire en avant cette potence et on y pose ou on enlève les chaudrons sans s'avancer ou se baisser dans la cheminée pour atteindre la crémaillère d'ancien usage. La barre montante A tourne dans les pentures *d e* scellées dans l'intérieur de la cheminée. Sa longueur devra être proportionnée à la hauteur du manteau si la cheminée est petite.

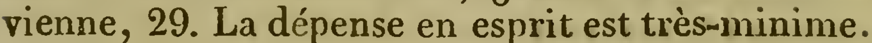


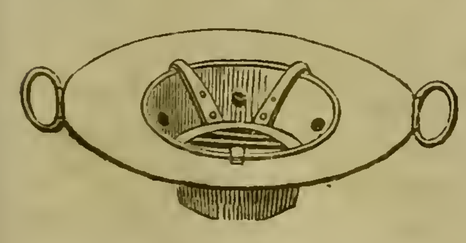
Si elle est élevée, une hauteur de 60 centimètres environ suffit.

Ventilateur pour faire prendre promptement le feu des fourneaux. Un tube de tôle *a* de 30 cent. de long et 7 de diamètre est muni d'un autre tube en entonnoir renversé *b* de 18 cent. d'ouverture. On le pose sur un fourneau où l'on a allumé, sur le charbon, des copeaux ou un peu de braise. Un courant d'air s'établit par les trous inférieurs et souffle le feu de manière qu'il s'allume très-vite.



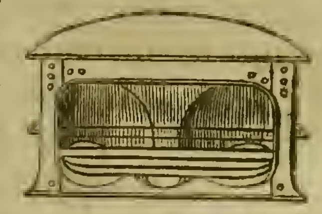
Allume-feu. Pour allumer un fourneau, on verse de l'esprit-de-vin dans la boîte de cuivre *a* où l'on fait entrer le tube *b* qui la ferme. Dans ce tube est une mèche *e*, qui s'imbibe d'esprit; on y introduit par le trou *d* un soufflet ordinaire, et on allume l'esprit; on souffle : le vent agit dans le tube *c*, pousse la flamme sur le charbon cassé par petits morceaux, ou sur la braise, qu'il allume promptement sans répandre de fumée de papier ou de copeaux, chose agréable à une ménagère qui habite un petit appartement. Il coûte 1 fr. 25 c. chez M. Briet fils, galerie Vi-


vienne, 29. La dépense en esprit est très-minime.



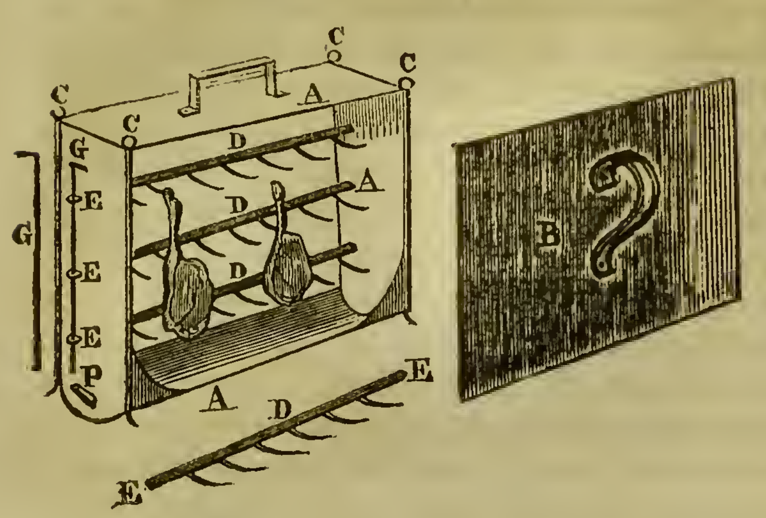
Diminutif, espèce de réchaud mobile pour rétrécir l'ouverture d'un fourneau carré et le faire servir à de petites casseroles. On l'enlève et le déplace à volonté.

La *Coquille à rôtir*, à présent si connue, n'est ici que pour recommander de ne se servir que de celles en terre revêtue de tôle et dont l'âtre est profond, parce qu'elles offrent la ressource de mettre autant de charbon que la pièce en nécessite sans obliger à en remettre. On peut mettre chauffer des plats pleins ou vides ou des assiettes sur la plate-forme.

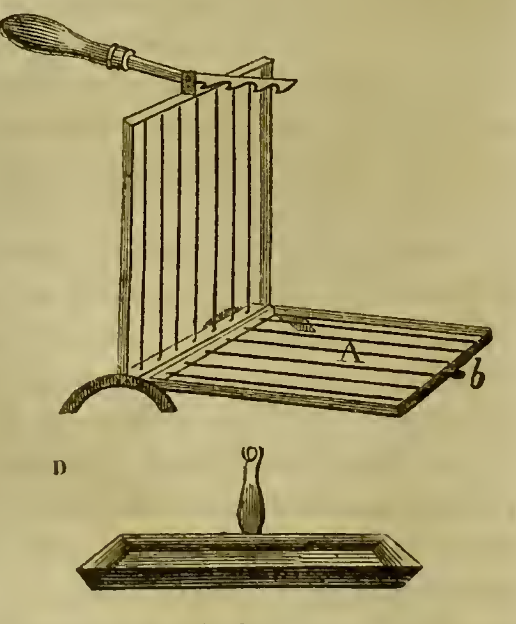


Cuisinière à griller. Elle se compose d'un bâtis en ferblanc A, avec un fond B que l'on glisse dans les coulisses C, pour faire l'office du fond d'une cuisinière ordinaire. Trois tringles de fer D sont garnies chacune de 6 brochettes où

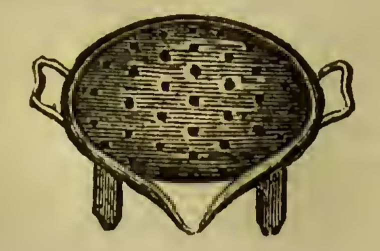
l'on enfile les grillades. Ces tringles sont mobiles ; elles s'enfilent dans les côtés montants de la cuisinière ; elles ont des trous aux deux bouts EE, dans chacun desquels on introduit une fiche G. Le jus des grillades tombe dans le bas de la cuisinière, d'où on le fait sortir par la petite gouttière P. — On voit d'après cette description que la cuisinière à griller peut se placer devant un feu fait, sans le déranger. Elle est très-utile dans les petits ménages où il n'y a pas de domestiques et où l'on a un feu de cheminée.



Le *Gril vertical* convient pour les grandes cuisines. Il est, comme on voit dans la figure, supporté par des pieds B ; on pose les viandes à griller sur la partie A ; on abaisse l'autre partie en saisissant le manche et l'on fait tenir ensemble ces deux parties au moyen de la petite crémaillère et de la fiche *b*. On pose ce gril devant le feu, et le manche, tournant sur le gril à la place où il est attaché, donne la facilité de le retourner quand les grillades sont cuites d'un côté. La petite *lèchefrite* D se place sous le gril, entre les pieds.

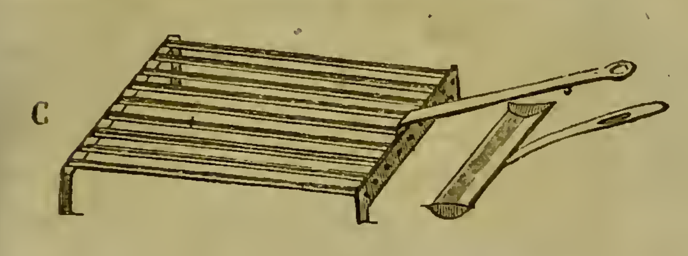


Autres *nouveaux Grils*. Il y en a de plusieurs sortes qui

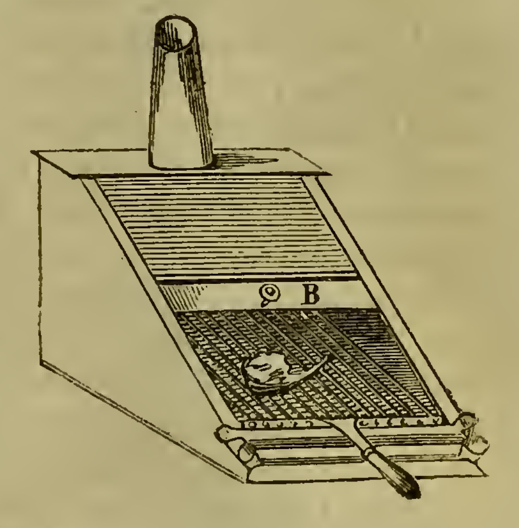




se posent sur la braise comme les anciens. La graisse et le jus, au lieu de se répandre dans le feu et d'enfumer les viandes, coulent dans des rigoles, et viennent s'égoutter dans une petite terrine que l'on place sous les gouttières.

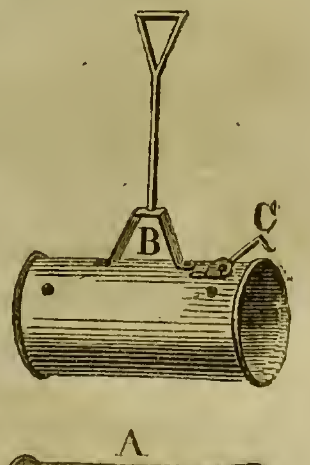


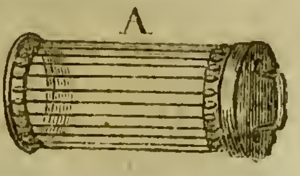
Celui de la fig. C a paru le dernier, et il est préféré aux autres à cause de sa lèchefrite et de sa meilleure confection, quant aux barreaux plus espacés. L'effet en est parfait; il n'en tombe pas une goutte de graisse, et on peut s'en servir sur un fourneau. Les barreaux sont en rigoles.



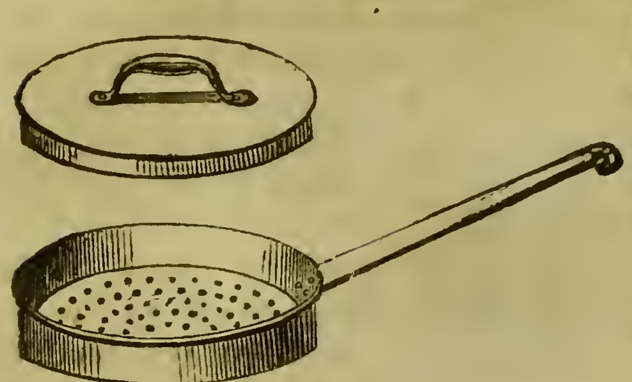
Côtelettier fumivore. On a fait bien des appareils pour opérer la cuisson des grillades. Celui-ci est le meilleur. De plus, il est renfermé dans une petite cheminée portative qui conduit la fumée où l'on veut. On descend la trappe B, et les grillades, tenues chaudes partout, cuisent parfaitement sur la braisette placée sous le gril.

Le *Rôtisseur* pour les pommes de terre et marrons est exécuté en tôle et tiges de fer. Dans la cage A on place les pommes de terre ou marrons; on l'introduit dans le tambour de tôle B; on abaisse le crochet C pour le retenir; on accroche le manche à la crémaillère; sinon, l'on pose le rôtisseur sur le feu. De temps en temps, on fait tourner la cage avec les pincettes, au moyen de la poignée qui est au bout. La cuisson est bientôt opérée, bien plus vite que par tout autre procédé, et dans la perfection, car ce que l'on fait rôtir n'est pas en contact immédiat avec le feu, puisqu'il y a une distance entre les branches de la cage et la tôle du tambour. Sur ce tambour, à la base du manche, à côté de



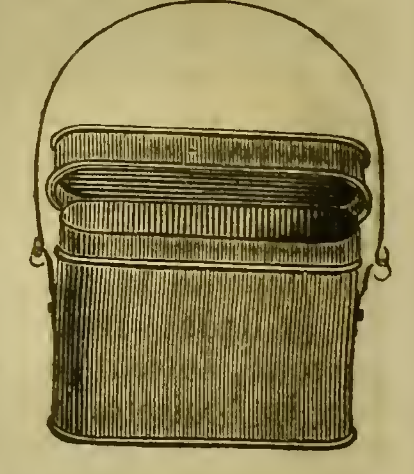


l'endroit où il est attaché, sont pratiqués 2 trous de 6 mill. servant à l'évaporation de la vapeur des pommes de terre. On donne au tambour 16 cent. de diamètre et 27 de long.



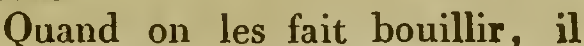
Poêle à marrons avec couvercle, pour les faire griller à petit feu sur les charbons.

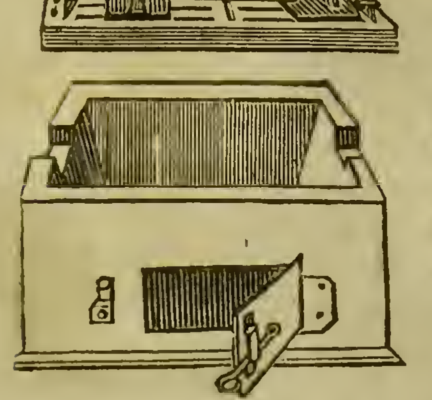
Grille-marrons en tôle, de 22 cent. en carré et 4 d'épaisseur, avec un couvercle à charnière. On met les marrons dedans, on le pose debout devant le feu de la cheminée, on le retourne et secoue de temps en temps pour faire cuire également les marrons. On les sert sur une assiette, enveloppés dans une serviette, après les avoir saupoudrés de sel fin.



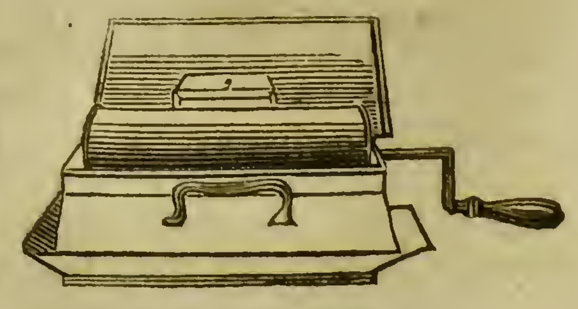
Les marrons cuisent bien dans un brûloir à café. On ôte la première peau, et la seconde s'enlève ensuite à table sans noircir les mains.

Quand on les fait bouillir, il faut les assaisonner de sel et d'une poignée de céleri vert.



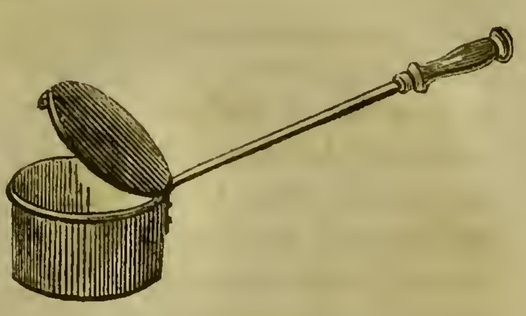


Fourneau Harel à repasser. Il est en tôle, garni intérieurement en brique. Il diffère surtout de ceux ordinaires par le couvercle ; ici les fers à repasser sont à l'abri du contact de l'air.



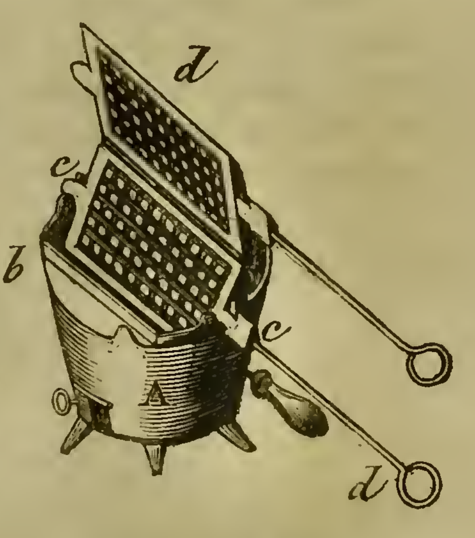
Le *Brûloir à café* se place sur le même fourneau ; il épargne la moitié du combustible, et l'on est garanti de la vapeur du

charbon. — Le même fourneau long peut servir pour les daubières et les poissonnières.



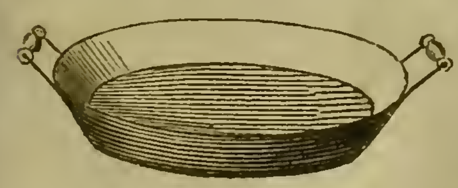
Brûloir à café en tôle, destiné à profiter d'un feu un peu flambant dans la cheminée. C'est le plus simple des brûloirs à café. Il a 15 cent. de diamètre et le manche en a 40. Voy. à la table l'article *Café*.

Brûloir à café, plus compliqué que ceux ci-dessus, mais aussi beaucoup plus parfait. Le récipient qui contient le café est *arrondi en tous sens*, ce qui permet au café de se présenter plus également à la surface chauffante. Le couvercle qui se pose dessus permet aussi un chauffage égal, sans perte de combustible.

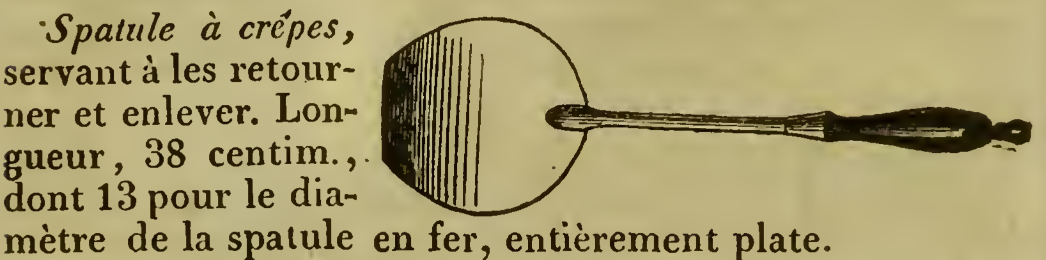


Gaufrier tournant. Sur un fourneau quelconque, A, on pose la plaque mobile ronde *b* où se trouvent des échancrures *c*, sur lesquelles on pose le gaufrier *d*, ajusté à ces échancrures. Au moyen des deux manches, on tourne plus facilement que l'on ne fait avec le gaufrier ordinaire.

Poêle à frire sans queue, pour servir sur un fourneau. On les fait, le plus souvent, ovales. Il suffit d'un bon feu au milieu sans que le fourneau soit aussi large que la poêle.



Spatule à friture, plate, en forme de pelle à feu, plus commode qu'une écumoire pour enlever les beignets et autres fritures légères et aplaties.



Spatule à crêpes, servant à les retourner et enlever. Longueur, 38 centim., dont 13 pour le diamètre de la spatule en fer, entièrement plate.



Fer à glacer les crèmes. Ce fer est en tôle, et l'on y place des charbons ardents; il est rond, et prend bien mieux la forme des plats que la pelle rougie au feu dont on se sert habituellement. Largeur, 10 centim., queue 26, manche 10.

Petit Seau couvert, en zinc, servant à réunir les eaux sales dans les appartements, pour les porter au dehors, sans qu'elles incommodent par la vue ou l'odeur.

Vaissellier, pour égoutter la vaisselle à mesure qu'on la lave. Aux deux bouts A on a fixé par des entailles une

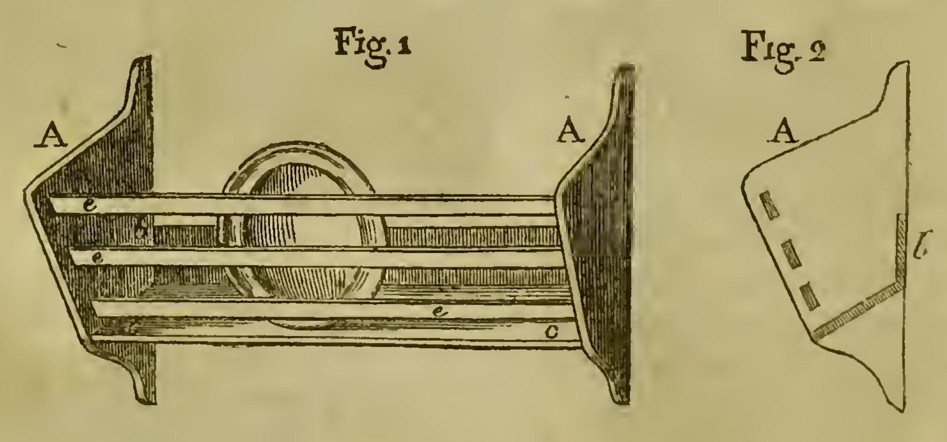
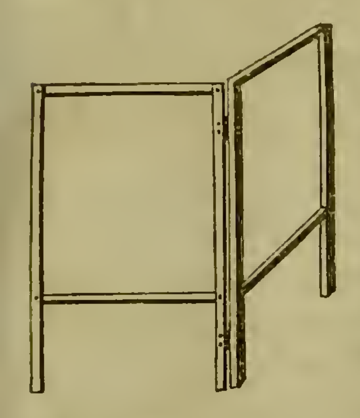


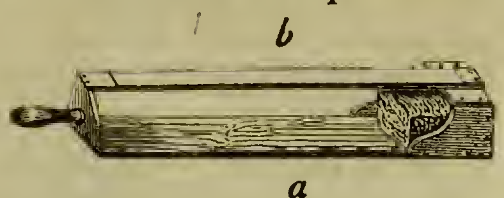
planche *b*, pour maintenir les bouts, une autre en égouttoir *c*, et 3 barres *e* sur lesquelles on appuie les plats et assiettes. La figure 2 fait voir la coupe, et fournira à tout menuisier le moyen de l'exécuter. On lui donnera de la longueur selon l'emplacement que l'on a, et l'on peut le faire double, c'est-à-dire à deux étages.

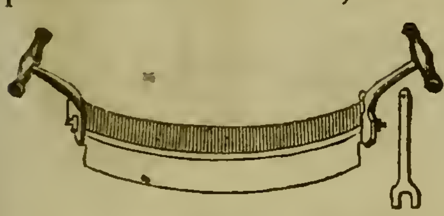
Lavette en fil et en forme de pinceau, pour éviter de tremper ses mains dans l'eau chaude en lavant la vaisselle.



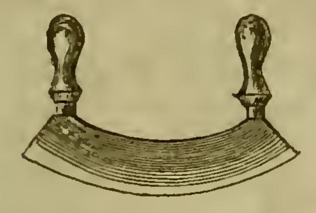
Séchoir, composé de 2 châssis en bois, à charnière, pour étendre à la cuisine les linges et torchons. Le même peut servir dans un cabinet de toilette.

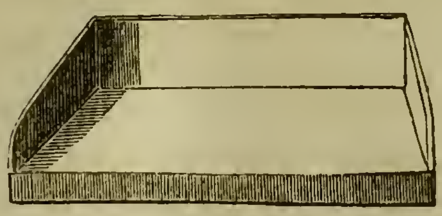
Planche à couteaux pour les nettoyer en les passant sur la planche du dessous *a* avec de la *terre pourrie* en poudre, sorte de terre qui vient d'Angleterre, et ensuite sur un cuir collé à la planche supérieure en *b*. La terre pourrie se renferme entre les 2 planches et le tout se suspend à un clou. Longueur, 50 centim. sans le manche; largeur de la planche du bas 10; celle du haut et cuir 6. On en fait de 60 cent. Le tout en bois blanc.





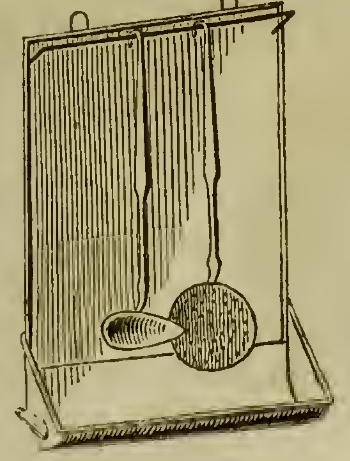
Hachoir. On en fait à 2, 3 et 4 lames de 33 centim. de longueur, et 4 ½ de largeur sur 3 c. de cintre. Les poignées sont en bois. Les lames se démontent très-facilement pour les affûter. Ils hachent très-bien les herbages et la viande cuite, mais non la viande crue. La clef qui est gravée à côté sert à démonter les écrous lorsqu'on veut affûter les lames.





Autre *Hachoir* simple dont la lame a 27 centim. sur 5. La *planchette* à rebords qui est à côté, et sert à hacher, a 45 centim. sur 40 en bois tendre.

Égouttoir en fer-blanc s'accrochant près de la cheminée et servant à suspendre l'écumoire, la cuillère à pot, etc.



Terrine à goulot. Il est à désirer que partout on fabrique les terrines de cuisine d'une forme élevée et portant un goulot comme le dessin ci à côté. On abandonne à Paris les anciennes terrines vertes pour ces jolis vases en faïence blanche et jaune. Le dessin n'est pas assez évasé.

Cuisson des aliments à la vapeur.

On trouve à présent chez les marchands des appareils propres à faire cuire les aliments, cela prouve que l'usage en est répandu. La description de la marmite destinée à cette cuisson fera comprendre son utilité. Elle est en fer-blanc et peu coûteuse. Le récipient A, percé de trous de 5 millim., descend à moitié dans la marmite B, que l'on emplit d'eau jusqu'à 5 cent. du récipient. On fait bouillir, et la vapeur qui s'élève cuit les légumes placés dans le récipient. Le tout se recouvre du couvercle C. On la trouve au bazar de l'Industrie.

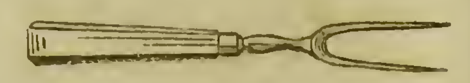


Si dans le récipient on met un bon chou, parsemé de sel dans les feuilles, il est cuit trois fois plus vite que dans l'eau, et n'a pas d'âcreté. Il a un goût si prononcé et si agréable, qu'un peu de beurre suffit pour l'assaisonner. En général tous les *légumes verts* cuits ainsi sont bien plus savoureux et sans âcreté. Les potirons y sont excellents; mais c'est surtout dans les pays où les eaux sont saumâtres ou chargées de dépôts calcaires que ce moyen de cuisson est précieux. Les artichauts seront placés les feuilles (rognées) en bas. Les plum-puddings y cuisent très-vite.

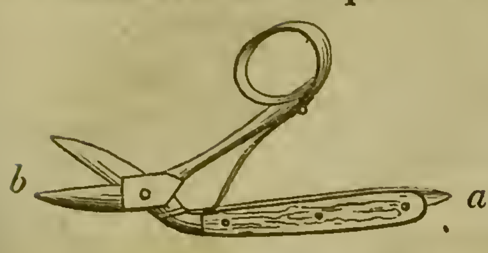
M. Chevalier fils a une *marmite pour la cuisson à la vapeur*, plus savamment combinée que celle de la figure ci-dessus et d'un effet plus puissant. Elle est peu coûteuse.

Glaçoire. On la remplit à moitié de sucre en poudre et on la secoue sur les tartes de fruits, beignets, gaufres, etc.

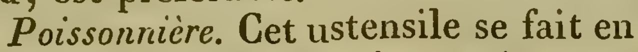
Fourchette à 2 dents pour manier les pièces dans la friture.



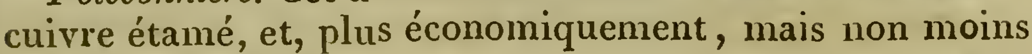
Ciseaux avec lesquels on ouvre les boîtes de fer-blanc qui renferment des conserves de pois, de sardines, etc. On commence par faire un trou avec le poinçon *a*, puis on cerne toute la plaque de dessus avec les ciseaux *b*.



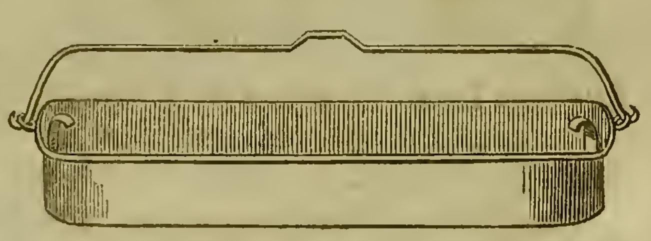
Braisière ou *Daubière*, en cuivre étamé, sur le couvercle de laquelle on peut placer du feu. La daubière *en terre*, pour ce qui doit être fait à petit feu, est préférable.



Poissonnière. Cet ustensile se fait en cuivre étamé, et, plus économiquement, mais non moins utilement, en fer étamé. On y place le poisson sur la feuille à 2 anses que l'on descend ensuite au fond de la poissonnière d'où on l'enlève à volonté. Le poisson y est cuit dans son entier, sans aucun déchirement. La poissonnière s'attache à la crémaillère. On en fait en losange pour les turbots.





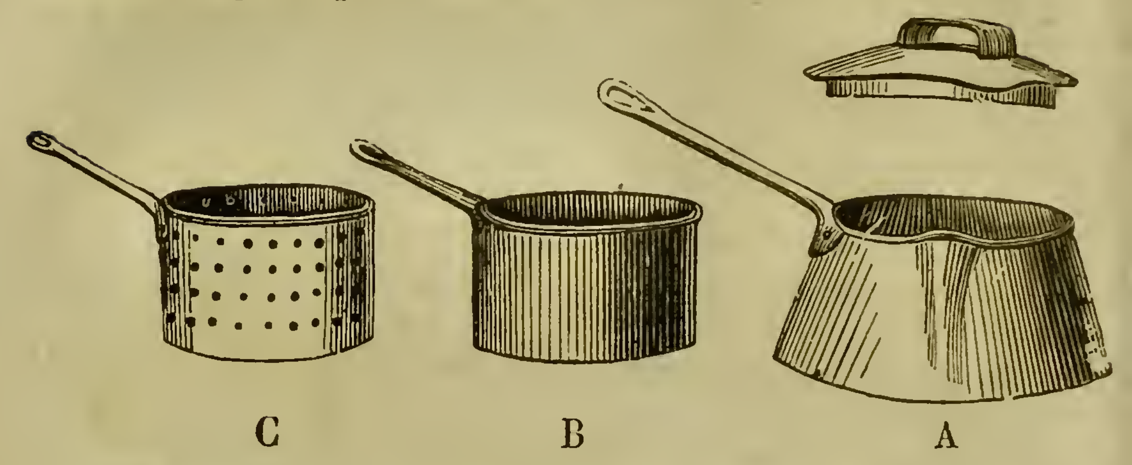


Casserole-bain-maris pour tenir chaudes les sauces, garnitures, petits ragoûts. On la place dans une plus grande casserole remplie d'eau et servant de bain-maris. On en met plusieurs à la fois. Elles sont en cuivre ou fer, étamé à l'intérieur et à l'extérieur. On leur donne 10 cent. de diamètre et 12 de haut.



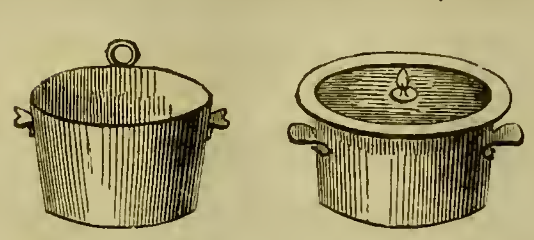
Autres *Casseroles-bain-maris.* Dans la casserole A, on verse l'eau du bain-maris; on y place alors la casserole B, dans laquelle on a versé ce que l'on veut faire chauffer. *Le lait* qui a bouilli ainsi ne s'emporte point, ne fait pas de gratin, et *sa qualité est de beaucoup supérieure.* La casserole C, percée de trous de 3 millim. se place, au lieu de la casserole B, dans la casserole A, pour faire crever du riz sans crainte qu'il puisse brûler. Les casseroles s'ajustent par le haut de manière à fermer exactement l'ouverture ; mais,

par le bas, la casserole A doit avoir un sixième de diamètre de plus, pour contenir l'eau du bain-maris.

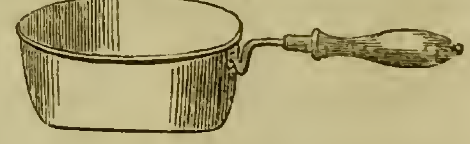


C B A

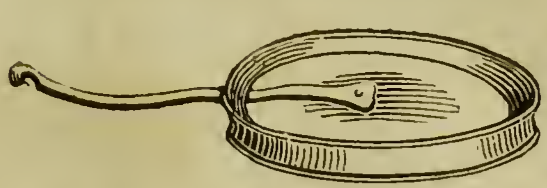
Moules dits *à charlotte*, en cuivre étamé ou fer étamé, servant à faire les charlottes, les gâteaux de riz, de semoule, de pommes de terre, les pommes au riz. L'un est uni et l'autre à couvercle. On les met au four ou bien on place le premier sur le fourneau avec un couvercle de tôle et feu dessus. Ils servent aussi pour *timbales*. On y fait aussi des biscuits de Savoie.



Casserole à faire les *soufflés*, les pommes au riz, les charlottes, etc., qui doivent être servis sur table dans le vase où ils ont cuit. Elle a une poignée mobile que l'on retire à volonté. On la fabrique en plaqué, dont l'usage est plus agréable que celui du *moule à charlotte* qui est en cuivre.



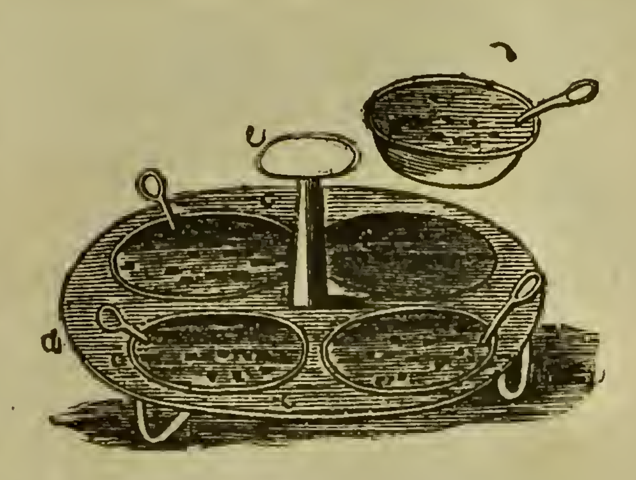
Couvercle de casserole, rond ou ovale, en tôle et à rebord, sur lequel on met du feu pour les choses que l'on veut faire cuire feu dessus et dessous. *Il évite souvent d'employer les fours.*



Poëlon d'office, en cuivre rouge et manche de même métal pour faire, en petit, le même usage que la bassine à confiture: la cuisson du sucre, le pralinage de fleur d'oranger, etc. On leur donne 15 à 18 c. de diamètre et 8 à 9 de haut. On en fait de plus petits pour les pastilles.

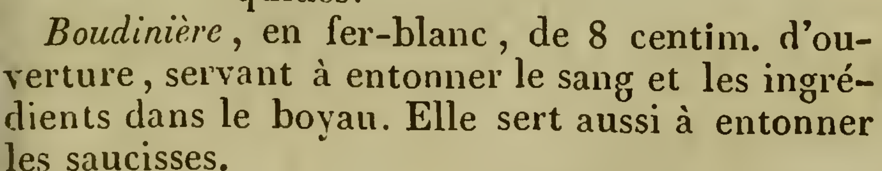


Pocheuse pour les œufs. Un plateau en fer-blanc *a*, de 17 centim. de diamètre, supporté par 3 petits pieds *b*, de 3 centim. de haut, est percé de 4 ouvertures *c* de 6 cent.; dans les ouvertures se placent de petits godets *d*, percés de 31 trous de 2 millimètres. On plonge cet appareil dans une casserole, et l'on y verse de l'eau de manière à le couvrir de 2 doigts de hauteur. L'eau étant bouillante, on casse sur chaque godet un œuf qui en prend la forme régulière ; lorsqu'il est cuit on retire le godet par son anneau, on verse un nouvel œuf si on en a besoin, et on recommence autant de fois qu'il est nécessaire. La poignée perpendiculaire *e*, qui est au milieu, sert à enlever la pocheuse de la casserole. On peut faire des pocheuses à 2, 3 godets comme à 5 et plus.



Main, en fer-blanc, pour manier la farine, des graines, etc.

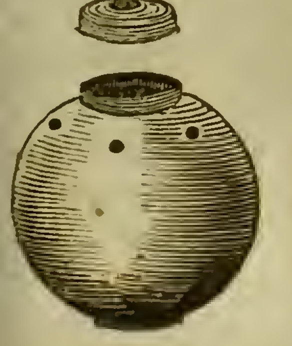
Tasse de fer-blanc de la contenance d'un demi-litre, dont il est bon d'avoir quelques-unes dans une cuisine pour contenir ou transvaser toutes sortes de liquides.



Boudinière, en fer-blanc, de 8 centim. d'ouverture, servant à entonner le sang et les ingrédients dans le boyau. Elle sert aussi à entonner les saucisses.



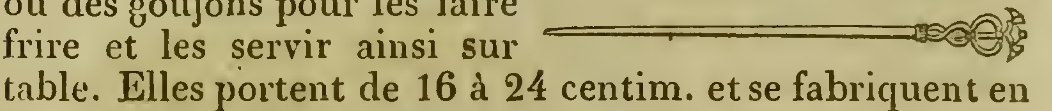
La *Boule à riz* se met dans la marmite où l'on fait le bouillon, une heure avant de servir, pour faire cuire du riz ou des pâtes. On doit avoir le soin de ne mettre que ce qu'il faut pour que la boule se trouve pleine quand le riz ou la pâte auront renflé. On peut aussi la faire fabriquer en fer-blanc Une autre, nouvelle, en fil de





fer étamé, à claire-voie, sera préférée, parce qu'elle est plus légère et permet de voir à travers.

Attelet ou brochette en fer pour *atteler* ou attacher une pièce à la broche.



Brochettes en argent auxquelles on enfile des éperlans ou des goujons pour les faire frire et les servir ainsi sur table. Elles portent de 16 à 24 centim. et se fabriquent en argent ou en plaqué.

Petit moulin à julienne, en fer-blanc, expédiant assez vite et taillant les racines en filets, qui tombent dans un tiroir placé dans la boîte.

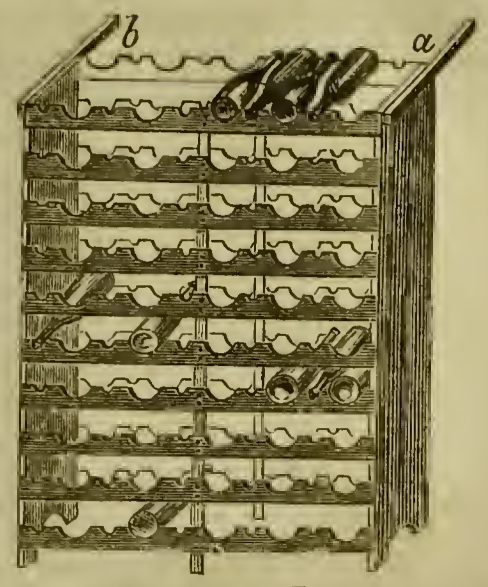
Moulin à poivre. Si l'on achète le poivre, *noir* ou *blanc*, en grains, et qu'on le pulvérise soi-même, on peut être certain qu'il n'est pas falsifié. Ce moulin en bois, du prix des petits moulins à café, moud très-fin, si on l'essaie et qu'on fasse serrer la vis à point par le marchand. On ne moud qu'à mesure de l'emploi, ce qui fait jouir de tout l'arôme du poivre qui se perd promptement. Il peut moudre toutes sortes d'épices et servir à faire les 4 *épices*. La muscade seule exige une râpe.

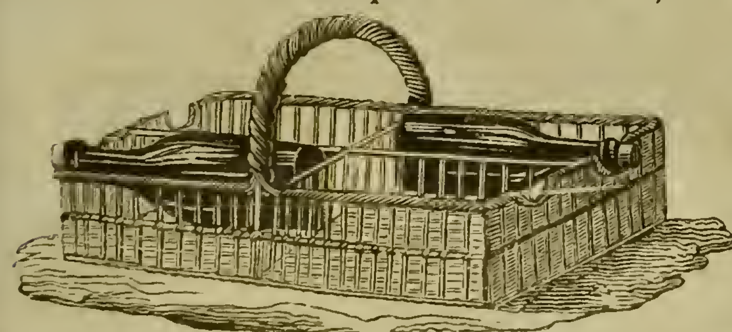
Râpe-muscade. Quand on râpe souvent de la muscade, on est bien aise de se servir de ce petit instrument de fer-blanc, très-expéditif. La râpe est en *a*, où l'on place la muscade. Se vend chez M. Lavoisy.

Égouttoir à bouteilles. Dans un arbre de 1 mètre 20 centimètres et de 12 à 15 centimètres de grosseur, on perce à 10 centimètres environ l'un de l'autre des trous, de haut en bas et le plus verticalement possible pour y introduire des broches de bois de chêne qui en ressortent de 13 à 15 centimètres. On enfile les goulots des bouteilles sur ces broches pour qu'elles égouttent. On peut employer des broches de fer de 5 millimètres au lieu de bois.



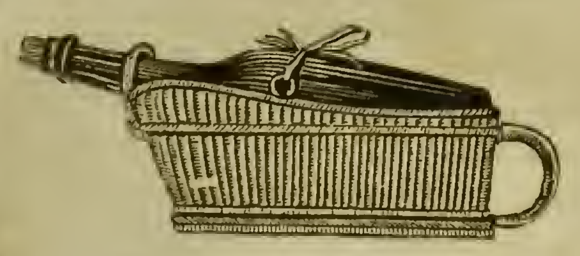
Le *Casier à bouteilles*, construit en chêne, a une très-longue durée, quoique toujours renfermé dans la cave. Il évite l'embarras d'empiler et il est surtout très-commode pour placer différentes sortes de vins fins, que l'on étiquète et dont on prend à volonté une ou plusieurs bouteilles sans déplacer les autres. On le fait ordinairement pour 100 bouteilles par rangées de dix. La profondeur est de 20 cent., la largeur de 1 mèt. et la hauteur pour 100 bouteilles est de 1 mètre 30 cent. ou 13 cent. par rangée. La mesure des bouteilles *de litre* donne celle des entailles. On place ce casier debout devant le mur, légèrement penché en arrière. Il est éloigné de 15 c. du mur au moyen de 2 tasseaux saillants *a b* qui sont en saillie. Si on veut le rendre inaccessible aux mains infidèles, il sera facile de faire construire par le menuisier, sur sa devanture, 2 portes à claire-voie fermant par un cadenas, et de le retenir au mur par des pattes à scellement.





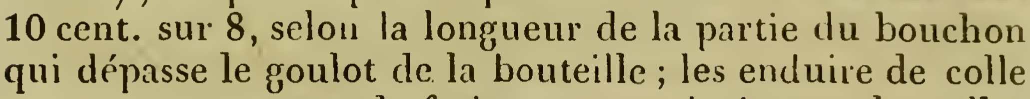
Le *Panier à vin* sert à monter les bouteilles dans la position où elles sont à la cave même, c'est-à-dire sans troubler le vin.

Un autre *panier à vin* est encore plus utile, puisqu'il permet de ne pas dresser la bouteille, même sur la table, où on la sert dans son panier.



Panier à bouteilles en fil de fer galvanisé, moins volumineux et plus commode que celui en osier. On ne le remplit que d'un seul rang de bouteilles, de 4 ou de 6.

Moyen de boucher complétement les bouteilles sans goudron. On peut employer des feuilles de plomb très-minces (d'un quart de millimètre), couper ce plomb par morceaux de 10 cent. sur 8, selon la longueur de la partie du bouchon qui dépasse le goulot de la bouteille ; les enduire de colle

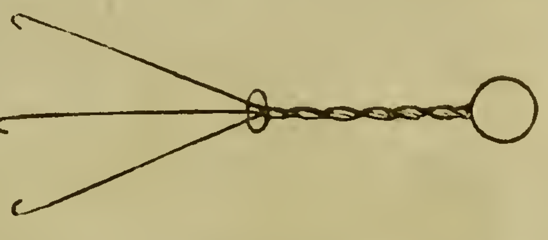


de farine un peu épaisse, et les coller comme du papier, de manière à coiffer le bouchon et le haut du goulot.

Dégoudronnoir pour enlever le goudron aux bouteilles par ses crans B en saisissant le goulot entre ses tenailles. Il sert aussi à couper le fil de fer par la pince A.

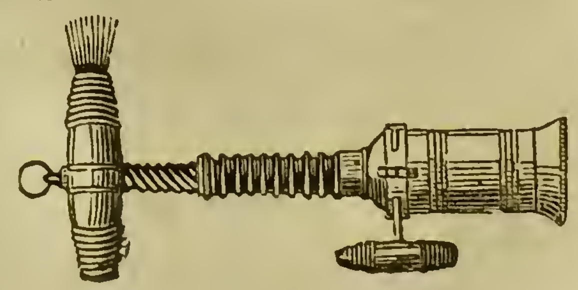
Pince à champagne avec laquelle on coupe le fil de fer des bouteilles. Elle est fixée dans un manche à couteau, et la lame a 3 centimètres.

Tire-bouchon pour l'intérieur des bouteilles. Cet instrument, composé de trois fils de fer et d'un petit anneau, est extrêmement simple et de l'usage le plus facile. On serre les branches pour le faire entrer dans la bouteille, on la renverse, et le bouchon, ainsi saisi, ne

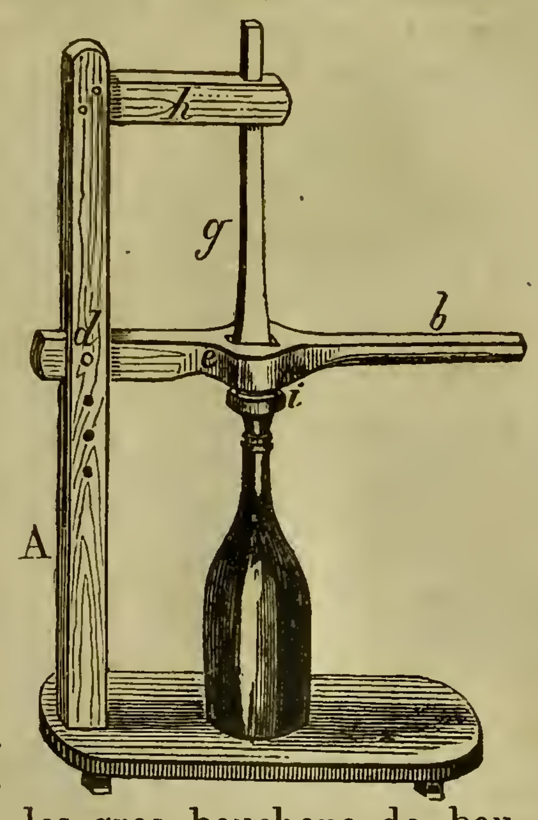


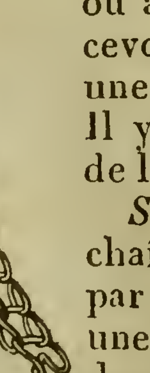
peut échapper en retournant la bouteille et tirant le tire-bouchon. L'anneau sert à tenir les branches fermées et faciliter leur entrée dans le goulot de la bouteille. Le tire-bouchon a 30 cent. de haut.

Tire-bouchon anglais. On en fait usage à table, devant soi, avec peu de mouvement et sans effort, au moyen du tourniquet qui est indispensable.



Bouchoir pour les bouteilles. Tout en bois, il sera facile à fabriquer partout. Une tige A de 70 centim. de haut est posée sur un pied de 50 centim. de long sur 20. A la hauteur d'une bouteille moyenne est entré dans une mortaise un levier *b* de 50 centim., jouant en *d* sur une cheville de fer, et s'abaissant sur le bouchon de la bouteille avec une grande force. Ce levier reçoit en *e*, où il joue aussi sur une cheville de fer, un montant ou conducteur *carré g*, qui glisse à l'aise dans la potence *h*, de manière à diriger droit au-dessus du bouchon la rondelle *i*, qui a 6 centim. de diamètre pour les gros bouchons de bouteilles à conserves, et qui doit être vissée sur le bout inférieur du conducteur. La mortaise *d* a 20 centim. de longueur, afin de faire descendre le levier à la hauteur des demi-bouteilles. Le conducteur *g* a au moins 25 millim. de force. Cet instrument débite aussi vite que la tapette des tonneliers, et il a le grand avantage d'agir sur le bouchon avec la plus grande douceur en évitant les coups redoublés de la tapette, qui font casser les bouteilles faibles ou étoilées. Il est très-nécessaire pour le bouchage des conserves. On placera sous la bouteille une vieille casserole ou autre vase à fond plat, pour recevoir le liquide si le trop plein ou une grande fêlure la faisait éclater. Il y en a chez M. Finel, au bazar de l'Industrie.

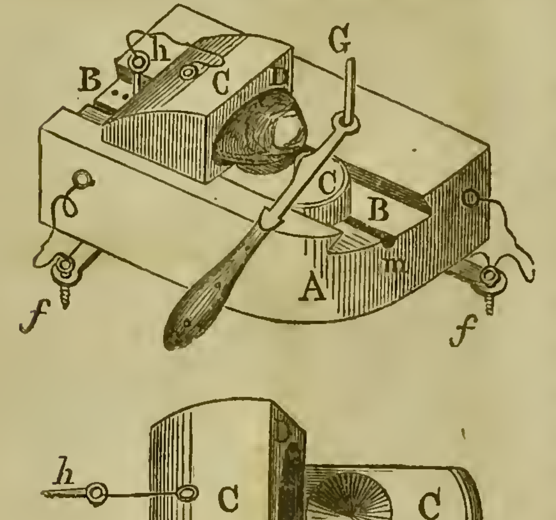




Serre-bouchon Favre. C'est une chaînette fixée au cou de la bouteille par un collier que l'on serre avec une vis. On passe la chaînette pardessus le bouchon, et on l'arrête au petit tenon A, qui entre dans l'un des chaînons. Il est très-utile pour arrêter des bouchons

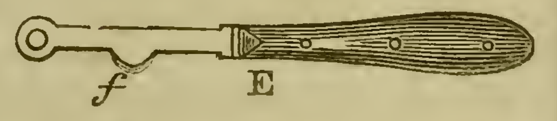
de bouteilles entamées, et qui pourraient sauter par l'effet de leur contenu. Prix 50 cent., rue Saint-Honoré, 398.

Ecaillière. On n'a pas toujours la main habile à ouvrir les huîtres. Voici un instrument que j'ai imaginé il y a 20 ans, et qui facilite ce travail. On le trouve chez M. Arnheiter.

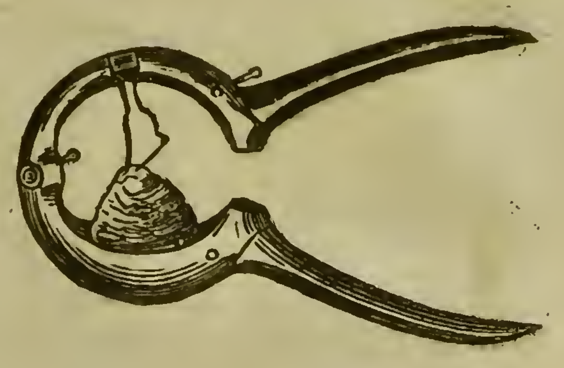


A est un socle de bois dur; on pratique sur cette pièce, qui a 33 c. de longueur, 16 de largeur et 10 d'épaisseur, une coulisse B de 8 centim. de largeur dans laquelle on ajoute une main C de même bois. Une entaille D reçoit l'huître.

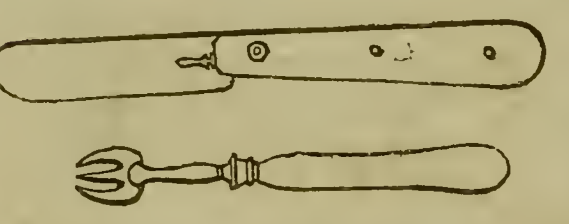
On fait fabriquer un couteau E dont la partie *f* seulement est coupante; il a au dos 5 millim. d'épaisseur, et s'amincit jusqu'en *f*; la longueur de la lame est de 10 c., et le manche a 20 c. A l'extrémité de la tige est un trou de 12 millim. de diamètre, qui sert à le placer sur un pivot de fer G, de 8 c. hors du socle et de 10 mill. de force. C'est le point d'appui pour ouvrir l'huître que l'on avance à la distance nécessaire en faisant marcher la *main* C dans la coulisse. On arrête cette main au moyen d'une cheville de fer *h* que l'on place dans un des trous pratiqués dans la coulisse. On empoigne le manche du couteau avec une main, et d'un seul coup la charnière de l'huître est détachée. Quand on a détaché toutes les charnières, on reprend chaque huître, et l'on passe le couteau pour couper le nerf. Tout cela se fait aussi promptement que pourrait le faire avec ses mains une personne habituée. Le socle s'attache sur la table de cuisine, au moyen de pattes *f* en fer, vissées sous le socle. Deux simples pitons servent à fixer momentanément ces pattes à la table, où il n'y a, pour cela, que 2 trous à faire avec une vrille. On pratique dans le milieu de la coulisse une gouttière *m*, et un trou creusé dans la main, en *n*, pour égoutter l'eau des coquillages. *On peut fabriquer cet instrument partout* et le faire très-grand au besoin.



L'ouvre-huître de M. Picault, coutelier, rue Dauphine, est en métal, et réussit très-bien à ouvrir l'huître et à couper le nerf. Mais il nécessite à la fois l'emploi et la force des deux bras, parce qu'il n'est pas destiné à être fixé momentanément à la table, et qu'il n'a pas la force de levier que donne le couteau de l'*écaillière* ci-dessus.



Couteau ordinaire pour ouvrir les huîtres. La lame, arrondie, ne doit avoir que 7 centim. sur 2, et être émoussée.

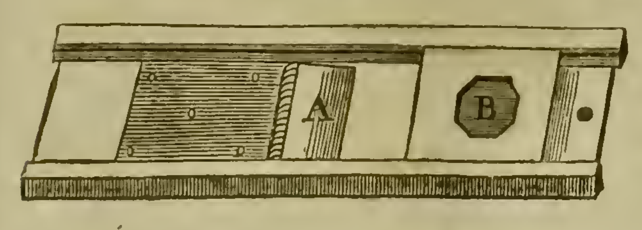


Fourchette coupante pour détacher les *huîtres* et les manger, car elles doivent être servies encore attachées en dessous.

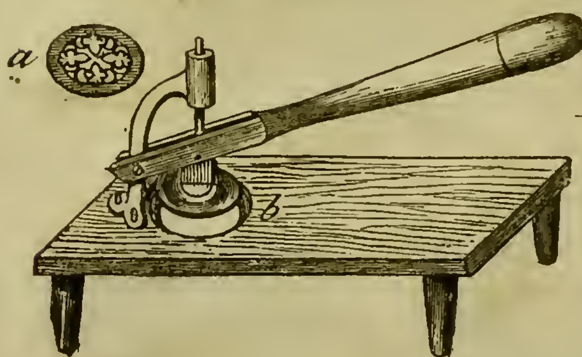
Presse-purée. On verse les légumes cuits dans le cylindre A, en fer-blanc, par l'ouverture *b;* on presse avec le fouloir D; la purée se fait avec promptitude, passe par les nombreux trous du cylindre A et tombe dans la terrine placée au-dessous.

Autre *Presse-purée* flamand, moins expéditif, mais qui peut servir pour de petites portions. Il a 15 centim. de haut et 11 de large sur 3 de courbe dans le bas.

Coupe-julienne. Cet instrument, en bois, se place sur une terrine où on le retient avec le pouce passé dans le petit trou. On engage une carotte ou autre racine dans l'ouverture de la planchette à coulisse B, que l'on fait passer sur les couteaux A, où elle se divise et tombe en filaments réguliers dans la terrine. On épargne ainsi beaucoup de temps, et l'ouvrage est parfait.

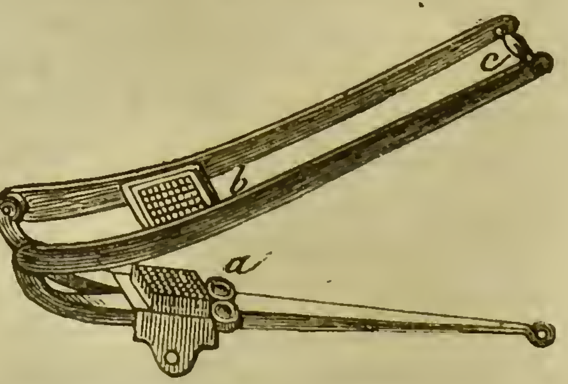


Presse à julienne. Un moule d'acier *a* placé sous la presse en *b*, et par-dessus des *ronds* de carottes ou navets, les découpe à l'instant en figures de diverses forme et grandeur, selon le disque de rechange dont on se sert. On en voit plusieurs dans les figures ci-après, de grandeur naturelle. Les plus petites se mettent dans



la *julienne* et les plus grandes servent pour *bords de plats*, où elles font l'admiration des convives. M. Tessier vend ce petit instrument au bazar de l'Industrie.

Le *coupe-julienne* taille les racines en filets avec une très-grande facilité et une grande promptitude, au moyen de petites tiges *a* qui entrent dans les petits carreaux *b*, en faisant agir les branches par la poignée *c*. C'est le meilleur de tous ceux que l'on a faits jusqu'à présent pour produire beaucoup en peu de temps.

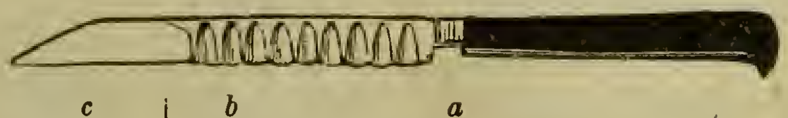


Couteau à désosser, servant aussi à émincer des chairs, des foies, etc. Il doit avoir sa place dans toutes les cuisines, où il manque souvent. M. Tessier, au bazar de l'Industrie, en est toujours assorti en bonnes lames de fer fondu. Une lame de 10 à 12 centimètres est préférable pour la cuisine.

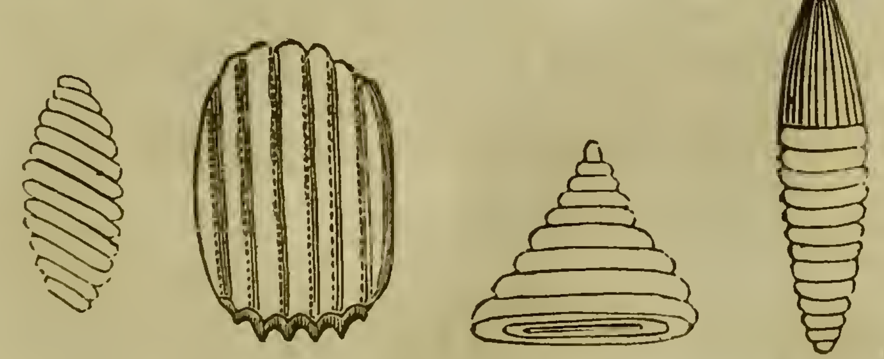


Couteau à peler. A la lame est attaché, sur son tranchant, un arrêt se démontant à volonté pour l'affûtage, et qui fait l'office d'un rabot. Par conséquent, on enlève la pelure des pommes de terre, navets, etc., sans ôter de chair. Il est à désirer que l'inventeur, breveté, répande son instrument de manière qu'on le trouve partout dans le commerce.

Couteau à tourner les racines. Ce couteau, de 23 cent.,



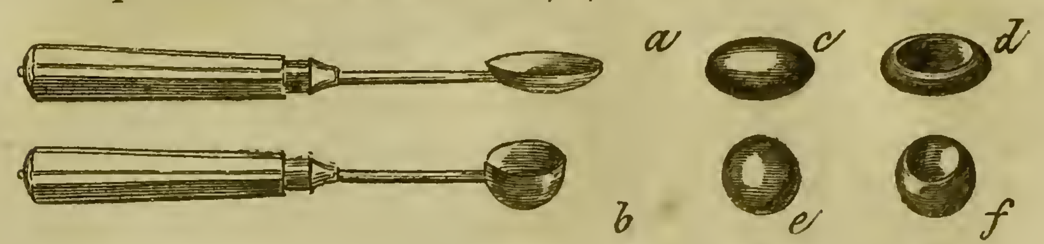
compris le manche qui en a 10, est à 2 fins. Avec le bout de la lame de *b* en *c* on enlève les parties qui nuisent à la forme que l'on veut donner. Avec la partie de *a* en *b*, qui a 9 cannelures, chacune de 5 à 6 millim. de largeur, on tourne autour des racines pour les canneler et leur donner les dessins que l'on imaginera, tels que ceux des 4 figures ci-après et autres pris dans des carottes, des navets ou des pommes de terre. On fait aussi des cannelures aux champignons.



Quant à celle-ci, elle est taillée dans une pomme de terre et peut servir à leur donner une forme qui causera la surprise, soit pour la friture, soit pour servir en salade.

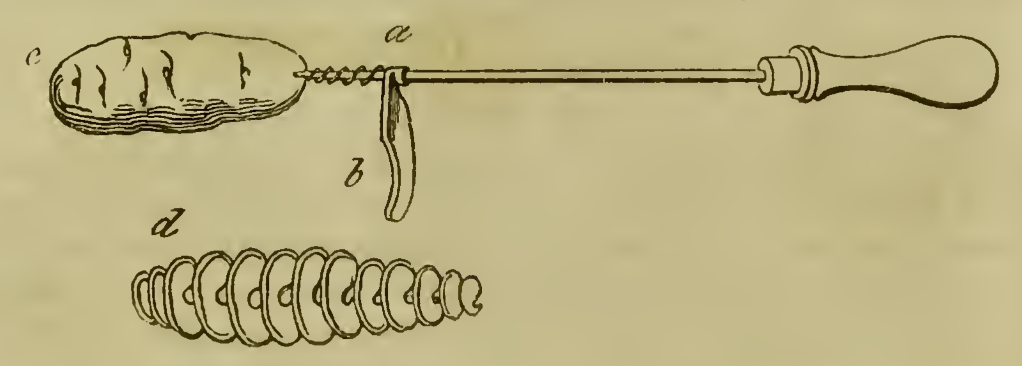


Cuillerons de deux formes différentes pour enlever avec leurs petites cuillères d'acier *a*, *b*, des olives *c* ou des olives



creusées *d*, ou bien, avec le cuilleron *b*, des boulettes *e* ou des petites coques *f*, prises dans des pommes de terre, des navets ou des carottes. Ils ont chacun 14 cent., compris le manche qui en a 9. La boule a de 15 à 20 millim. et l'olive 25 à 30 sur 12.

Taille-racines. Avec l'instrument dont voici la figure, on coupe les pommes de terre en spirale; ce qui leur donne une figure singulière et agréable *d*. Lorsqu'on l'a enfoncé

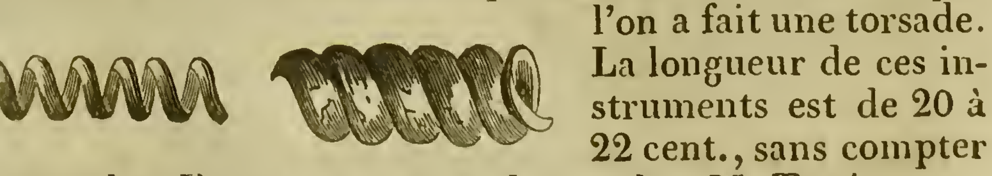


dans la pomme *c*, en tournant à droite, et que tout est découpé, on tourne à gauche pour retirer le couteau *b*, qui se dévisse en *a*, et laisse la pomme de terre *d* libre.

Voici un autre instrument qui taille en torsades des navets et des pommes de terre pour garnitures de plats. Le



manche est mobile, et on le sépare du fer toutes les fois que l'on a fait une torsade. La longueur de ces instruments est de 20 à 22 cent., sans compter le manche. Ils se trouvent au bazar chez M. Tessier.



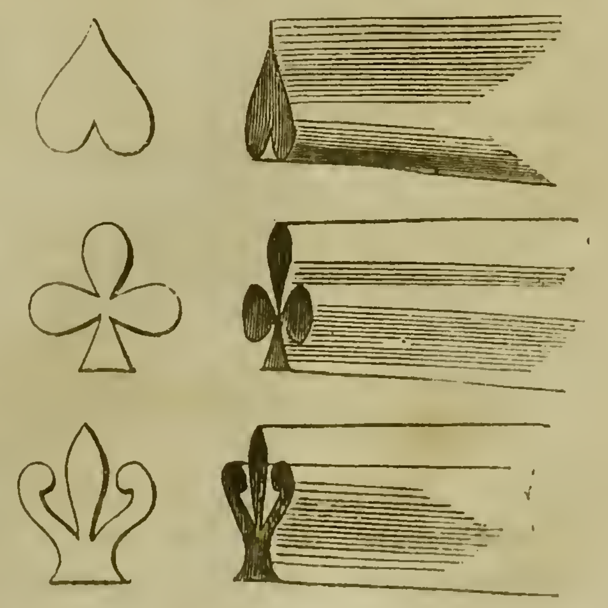
Fleurs-racines. On a admiré, dans une exposition des produits de l'horticulture, à Paris, une large et riche corbeille de fleurs, composée d'anémones, de renoncules, de roses et de boutons, etc.; et pourtant nous étions en hiver.

Voici une rose blanche très-bien imitée avec un navet; une carotte jaune aurait produit une renoncule; une betterave rouge aurait joué le rôle d'une rose de Provins, et l'on aurait pu varier ainsi, selon la diversité de couleurs des carottes et des betteraves.

Voici trois autres fleurs non encore épanouies, et représentées par des radis roses, dont les nuances du dehors au dedans ont figuré des couleurs variées. La figure de droite représente une de ces *fleurs-racines* coupée par le milieu, de manière à faire comprendre les incisions qui servent à imiter des pétales. La difficulté n'est pas grande, puisque, aussitôt l'incision faite, le pétale s'écarte naturellement ; un second coup de couteau est nécessaire seulement dans les fleurs larges, où l'écartement naturel ne serait pas suffisant.

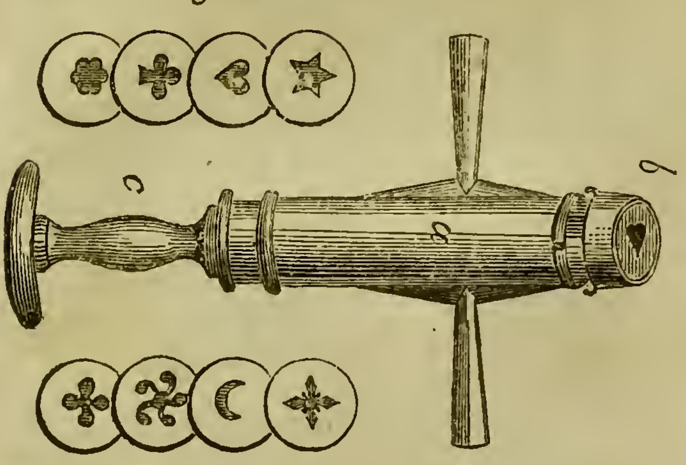


Ces fleurs étant taillées, on les fiche au bout de petits rameaux de branchages verts.

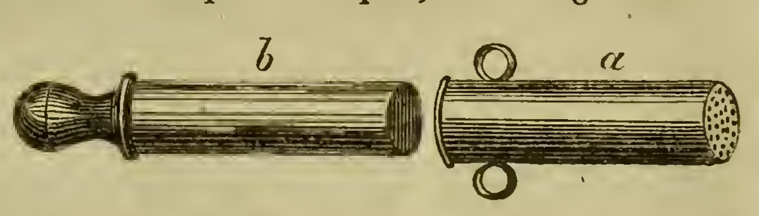


Croûtons faits avec des emporte-pièces destinés à découper des tranches de pain de mie, pour bordures de plats d'entrée. On les fait frire dans l'huile, et on leur donne plus ou moins de chaleur pour les rendre blonds ou bruns. Ces croûtons, de 2 à 3 cent. de hauteur, se collent sur le bord du plat au moyen d'une pâte faite avec du blanc d'œuf, de la farine et un peu de sucre.

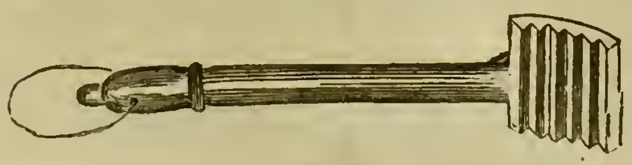
La *Seringue au beurre* sert à donner des formes variées au beurre de hors-d'œuvre. Dans le cylindre de fer-blanc *a*, de 45 millim., se place, à son extrémité *b*, un des ronds de fer-blanc figurés à côté, lequel est retenu par un petit rebord. Ces ronds ou plaques sont creusés à jour selon une figure à volonté dont on voit des exemples variés. On met du beurre un peu amolli dans le cylindre, on le pousse avec le piston *c*, et il sort sous la forme de la plaque que l'on aura choisie. Si on fait une plaque avec quantité de petits trous comme une passoire à café, on aura le *beurre frisé*, dont la recette est aux beurres d'entremets ci-après. Si, à mesure que le beurre ou la pâte sortiront du moule, on coupe avec un couteau, on aura une étoile, un cœur, etc.



Celle ci-dessus est en usage à Paris et se fabrique chez M. Trottier. En voici une plus simple, en usage en Belgique, et qui n'a pas de pièces de rechange. Il en sort par 40 trous des filets de beurre dont l'effet, sur un hors-d'œuvre, est gracieux et étonnant pour les personnes qui ne connaissent pas le procédé. Le tube *a* n'a que 35 millim. de diamètre, ainsi que le piston *b*.



Moule-beurre. C'est une sorte de petite cuillère carrée dont le carré est cannelé en travers et cintré. Le nombre des cannelures doit être de 10. On enlève avec cette partie une lame de beurre qui se trouve ainsi rayée ou cannelée et qui décore très-bien le hors-d'œuvre. Avec ces lames on compose des fleurs en Belgique, où il est fort en usage.



Autre *Moule-beurre.* On connaît des moules pour produire des petits pains de beurre plats ; celui dont voici la figure donne au beurre la forme d'un cygne qui se tient debout sur l'eau dans le hors-d'œuvre. Il faut ajouter pour cela du beurre à plat sous son pied pour le faire tenir droit.

J'ai apporté un de ces moules d'Angleterre, où j'en ai vu depuis 8 centim. de hauteur jusqu'à 30 ; le cygne se tenait fort bien sur l'eau, ce qui formait un très-joli ornement sur la table.

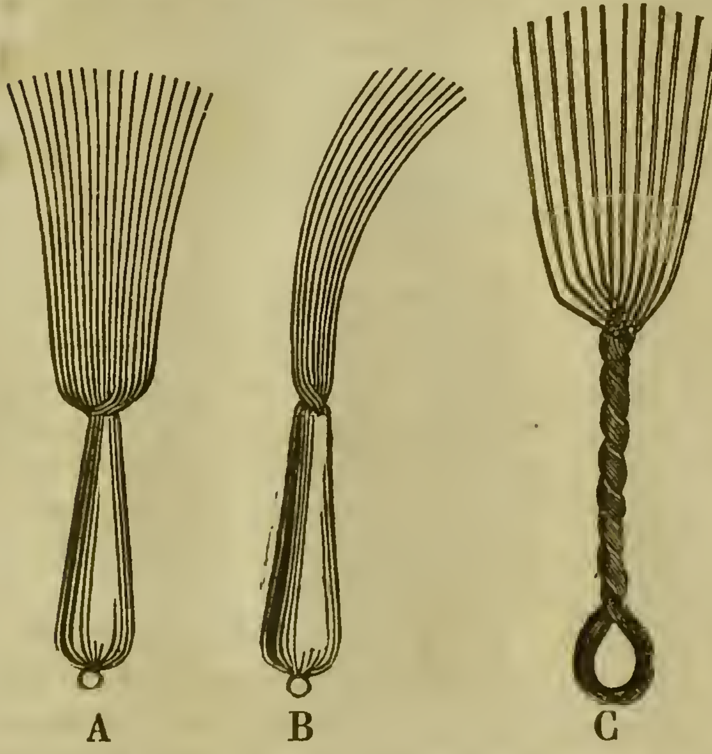
Si l'on cache dans leur pied, sur le devant, un petit morceau de fer, et qu'on leur présente une mie de pain où on aura caché un aimant, on les fera manœuvrer sur l'eau, à la grande surprise des personnes qui ne connaissent pas ce tour de physique. — Cet objet me donne l'idée de citer ici deux autres objets de surprise.

Moyen de faire marcher sur la table des écrevisses qui paraissent cuites. Au milieu d'un buisson d'écrevisses on en placera quelques-unes vivantes, sur lesquelles on aura étendu, avec un pinceau, de l'acide sulfurique mêlé à beaucoup d'eau ; il ne faut que quelques gouttes d'acide, et l'on pourra en faire l'essai pour trouver la quantité nécessaire, afin que le test de l'écrevisse puisse rougir sans que l'eau acidulée pénètre à l'intérieur.

Moyen de faire un œuf gros comme douze. Séparez les jaunes et les blancs de 12 œufs. Ayez une très-petite vessie bien lavée, séchée et relavée à plusieurs fois, de manière qu'il ne lui reste aucune odeur ; versez-y les 12 jaunes, liez-la en lui donnant une forme bien ronde, et plongez-la dans l'eau bouillante pour faire prendre les jaunes. Mettez les blancs dans une vessie plus grande, et la boule de jaunes dégagée de sa vessie ; elle se soutiendra naturellement au milieu des blancs ; liez-la et faites cuire aussi les blancs. Otez la vessie et coupez cet œuf énorme en 4 sur une salade.

Planche sur laquelle on peut servir les grands *poissons* quand on n'a pas de plats assez longs ou assez larges. Il y en a de carrées pour les turbots. 4 petits pieds la supportent. On la couvre d'une serviette pliée que l'on fait déborder de manière à cacher l'épaisseur de la planche.

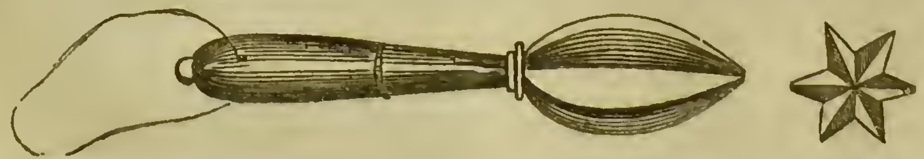
Fouet en fil de fer étamé pour battre les œufs en neige, et pour biscuits, ainsi que pour fouetter les crèmes. Une verge en osier se brise et laisse dans les œufs de petits brins de bois. Avec une ou deux fourchettes on est fort long. L'instrument dont je donne la figure est en fil de fer étamé, de la force dite n° 11; ajusté dans un manche. La figure A le représente vu de face, et la figure B vu de profil. On peut le fabriquer soi-même avec du fil de fer étamé tortillé selon la figure C. On donne 16 centim. au manche et 12 aux dents.



Un autre se trouve plus souvent dans le commerce. Dans un manche de bois creusé à un bout, on introduit 10 bouts de fil de fer étamé de la force n° 11 et de 54 centim. de long, que l'on recourbe au milieu de manière à former une sorte de ballon allongé (comme la figure), qui se trouve ainsi être composé de 20 brins. On remplit le creux dans le manche avec une cheville de bois qui serre les brins. On trouve à présent de ces fouets de forme triangulaire qui réussissent très-bien.



Vide-citron en bois. On l'entre dans une moitié de citron; on lui imprime un mouvement circulaire, et de suite le jus s'en écoule. Il a 18 c. : 11 pour le manche et 7 pour la tête, cannelée profondément, comme on peut le voir dans la figure en étoile représentant l'instrument vu par le bout.



Vide-pomme en fer-blanc. On enfonce le petit bout dans le cœur de la pomme, et il en ressort par l'autre bout. On en fait de plusieurs forces.

Le *Cylindre à infusions* est une sorte d'étui C en fer-blanc, percé d'une multitude de petits trous très-fins, comme une passoire à bouillon; on le remplit de ce que l'on veut faire infuser, soit thé ou autres plantes pour tisanes, et on le plonge dans l'eau bouillante. Il évite de passer les boissons. Il y a un couvercle à chaque bout, B, D, pour que l'on puisse le nettoyer; et un petit anneau E pour l'enlever de la bouilloire.

E B C D

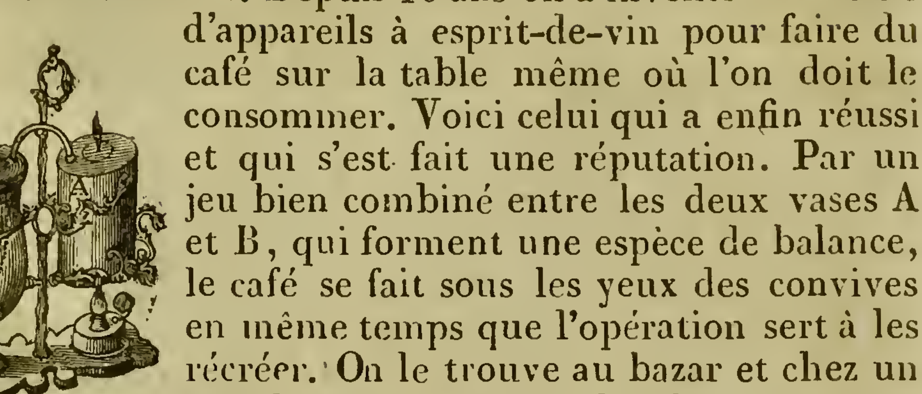
Cafetières. La plus usitée est celle à filtre, qui se trouve partout. On verse le café en poudre dans le cylindre *a*, fermé dans le bas par un filtre, et que l'on pose sur la cafetière *b*; on ferme le cylindre par la passoire *c* sur laquelle on verse de l'eau bouillante qui arrive doucement sur le café, passe à travers, et descend dans la cafetière *b*, où il arrive tout fait sans ébullition. On repasse de nouvelle eau bouillante sur le marc, et cette eau sert, en la faisant bouillir de nouveau, et la versant sur du café, à donner plus de force à d'autre café.

c a b

Mais, pour l'usage des vrais amateurs, et surtout pour être pris *à l'eau*, la *Cafetière* Harel est de beaucoup préférable. On verse de l'eau *tiède* sur le café dans le cylindre *c*, elle passe à travers le filtre, et le café s'échauffe dans la cafetière *b*, plongée dans le bain-maris *a*, qui lui-même est posé sur un fourneau. On obtient ainsi tout le parfum du café sans âcreté et aussi chaud que l'on veut. On laisse le fouloir sur le café pendant qu'on jette l'eau par petites parties pour que le café ait le temps de s'imbiber. — De plus, cette cafetière est en excellente terre de Sarreguemines; tandis que la première est en fer-blanc: lequel métal pourrait, faute de soin, occasionner de la rouille, qui, combinée avec le café, le rendrait d'un noir d'encre et de mauvaise qualité.

c b a

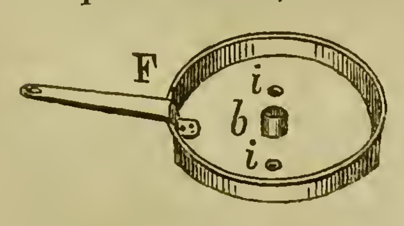
Cafetière à bascule. Depuis 10 ans on a inventé une foule d'appareils à esprit-de-vin pour faire du café sur la table même où l'on doit le consommer. Voici celui qui a enfin réussi et qui s'est fait une réputation. Par un jeu bien combiné entre les deux vases A et B, qui forment une espèce de balance, le café se fait sous les yeux des convives en même temps que l'opération sert à les récréer. On le trouve au bazar et chez un grand nombre de marchands.

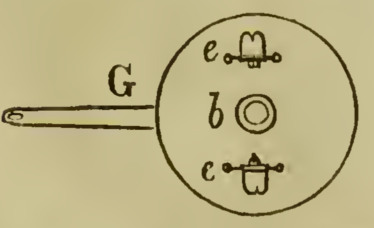


Râpe à chocolat. On doit râper le chocolat pour les tasses comme pour les crèmes afin d'obtenir plus vite sa coction, et, par cette raison, perdre moins de son arôme. M. Lavoisy a imaginé et mis en vente une excellente râpe mécanique très-simple qui expédie avec promptitude, propreté et perfection. (Au bazar de l'Industrie.)

Casserole garde-lait. Dans celle-ci, on a, sur une casserole ordinaire, soudé un rebord évasé, assez haut pour contenir autant de lait que la casserole même. Le lait monte dans cet évasement, où il se refroidit et s'arrête sans dépasser les bords. — On trouve présentement dans le commerce, et surtout au bazar de l'industrie, boulevard Montmartre, un autre appareil dont l'avantage est non moins grand : sur une casserole de forme usuelle, mais un peu haute, telle que celle de la fig. B, page 40, on pose à volonté un couvercle F qui entre *très-juste* sur le bord de la casserole. Il a 2 centim. de rebord; le lait qui est dans la *casserole*, lorsqu'il arrive à l'ébullition, monte par le bout du tube *b*, s'étend sur le couvercle où il se refroidit, rentre par les 2 trous *i i*, de 14 millim., et l'ébullition cesse pour recommencer bientôt et continuer ainsi jusqu'à extinction du lait. La fig. G présente le dessous du couvercle où l'on voit les clapets *e e* à charnières. Ces clapets bouchent les trous *i i*, quand le lait monte par le tube *b*, et se rouvrent

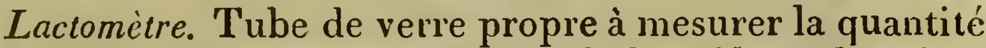






quand l'ébullition cesse pour le laisser redescendre. Un arrêt ne leur permet que 1 cent. d'ouverture. — Avec ces appareils, on peut quitter son lait sans crainte qu'il se répande.

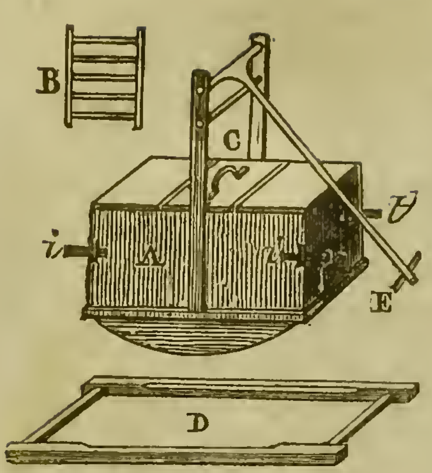
Ebulophile, autre *garde-lait* en fer-blanc que l'on plonge tout simplement à moitié dans le lait, et qui produit le même effet que le couvercle ci-dessus. Il a 10 à 12 cent. de haut et 8 à 9 au bas du cône, lequel est vide et laisse monter le lait par le trou supérieur où il se refroidit et retombe en nappe. On s'en sert pour tout ce qui peut s'emporter et sortir du vase.



Lactomètre. Tube de verre propre à mesurer la quantité de crème fournie par le lait. Il est divisé en 100 parties. On verse le lait jusqu'à 0, et on plonge le tube dans un vase d'eau pour le tenir moins sensible aux influences du chaud et du froid. Six heures après, et plus si l'on veut, on voit à quel degré la crème s'est séparée du lait, et ce degré indique juste la quantité de crème. Si elle s'est séparée à 12, le lait contient 12 pour cent ou $\frac{1}{8}$ de crème (une bonne qualité donne de 12 à 15) ; on peut ainsi apprécier sa valeur. Son peu de richesse en crème proviendrait soit d'une nourriture peu substantielle, soit d'un mélange avec de l'eau. Le lactomètre est préférable aux *aréomètres*, *galactomètres* et autres instruments, qui n'indiquent que la densité du lait, laquelle peut être modifiée par une foule de moyens qui l'épaississent et altèrent sa qualité.

Le bon lait de vache doit être blanc, opaque, passer facilement à travers un linge fin, et n'y laisser aucun dépôt de corps étrangers qui auraient servi à le falsifier.

Le lactomètre se vend 2 fr. chez M. Collardeau, rue du Faubourg-Saint-Martin, 56, à Paris. On peut faire l'expérience dans tout autre tube de verre fermé par le bas, ou dans une simple fiole allongée que l'on divisera avec un compas en 100 degrés marqués avec une lime. Il suffira seulement de marquer ceux du haut de 0 à 20 et que le diamètre de la fiole soit égal du haut en bas.



Baratte à balançoire. Dans beaucoup de maisons de campagne on a une vache, et, pour faire du beurre, une *baratte*, le plus fatigant de tous les instruments. Celle figurée ici, en usage dans plusieurs parties de l'Angleterre et de l'Amérique, est au contraire la plus facile et la moins fatigante à manœuvrer. Elle se compose d'une caisse A en bois, dans laquelle on fait entrer 2 grilles en bois B dans des coulisses placées de chaque côté en C, où il y a une porte pour verser la crème. Le fond est cintré de manière à pouvoir *balancer* quand il est placé sur les rainures du support D. On remplit alors cette baratte à moitié, et on la balance en saisissant le levier E. La crème, recevant un mouvement de va-et-vient, en traversant les grilles, est bientôt convertie en beurre. Les petites barres *i i t* sont destinées à porter la baratte quand elle est lourde, car on peut la faire pour un demi-kilog., comme pour dix ou vingt.

Si l'on veut faire le beurre avec une grande promptitude, on aura la *baratte mécanique* de M. Lavoisy, au bazar de l'Industrie. Elle débite très-vite et sans fatigue, et il y en a de 7 grandeurs.

Gazogène Briet. L'usage de l'eau de Seltz est présentement très-répandu, mais pas autant cependant qu'il le serait si l'on pouvait s'en procurer partout. On peut, à la vérité, en composer en introduisant dans une bouteille d'eau 2 substances qui produisent leur effet en quelques minutes, mais il s'en faut de beaucoup que cette eau soit assez gazeuse, et d'ailleurs l'*acide tartrique* et le *bicarbonate de soude* que l'on y a introduits se trouvent mêlés à l'eau, et l'on est obligé de boire plus d'une once de sels qui ont un effet médicinal différent de celui que l'on attendait de l'eau de Seltz proprement dite (qui ne doit être chargée que de gaz seulement).

L'eau de Seltz des fabricants est chargée de gaz au moyen d'un appareil mécanique compliqué et très-coûteux.



C'est donc un service à rendre que d'indiquer un appareil simple, d'un prix qui ne dépasse pas 15 fr., et qui peut être mis en usage, sans inconvénient, par toute personne quelque peu attentive. Il se vend à la fabrique, rue du Château-d'Eau, 94, et boulevard Bonne-Nouvelle, 40.

Avec ce même appareil, on peut fabriquer du vin mousseux, de la limonade gazeuse, de la *soda-water*, etc. Pour la *limonade* gazeuse, on fait macérer le jus d'un citron avec le quart de son zeste et 6 onces de sucre; on passe, on en remplit une carafe, on verse dans les verres à mesure, et l'eau de Seltz par-dessus. On fait de même pour les jus de groseille, framboise, orange, etc., ou des sirops. Si on veut produire du *vin mousseux*, on le versera dans l'appareil, en y joignant 30 grammes de sucre candi en poudre par litre de vin. Pour faire de la *soda-water*, on ajoutera à l'eau de la carafe 2 grammes et demi de bicarbonate de soude. Pour *eau de Vichy*, 7 grammes bicarbonate de soude; elle est préférable pour son effet, dans cet état, à l'eau naturelle de Vichy.

Il est très-important de ne faire usage que de *bicarbonate* en bon état, car, s'il est devenu à l'état de *carbonate*, *il ne produit que peu d'effet.* C'est ce qui arrivera encore s'il n'est pas tenu très-sèchement.

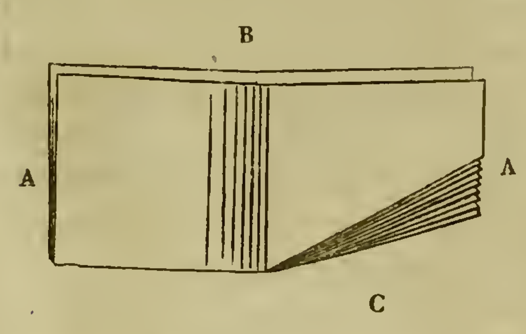


Le *Siphon* Pichon est destiné à faire couler dans les verres, *sans perte* de gaz, le vin de Champagne et tous les liquides gazeux. Il se vend dans l'excellente coutellerie de M. Blanc, rue de l'Ecole-de-Médecine, 22.

Filtre mobile. Cette bouteille est en pierre poreuse; on la plonge, vide, dans un seau d'eau plus ou moins bourbeuse, elle s'y remplit de l'eau qui passe à travers les pores de la pierre et devient parfaitement claire au bout d'un quart d'heure. Elle sera d'une extrême utilité dans les lieux où l'on ne boit que de l'eau de citerne. Prix, 2 francs, chez M. Duplany, rue du Faubourg-Saint-Denis, 56.

Chausse pour filtrer les liquides tels que les sucs de fruits pour gelées et liqueurs. Il est fait d'étoffe cousue angulairement. On le suspend par plusieurs attaches de ruban de fil à un cercle de jonc, suspendu lui-même au moyen de 3 cordes à un anneau que l'on accroche à un clou. Si on en fait assez d'usage, on en aura de diverses étoffes, selon la nature plus ou moins épaisse des liquides à filtrer, telles que de futaine, flanelle, molleton, drap et même de feutre.

Filtre en papier. Prenez une feuille de papier gris de belle pâte, *non collée;* pliez-la en deux dans sa longueur A, puis marquez le milieu B



par un pli, et étendez-la. Faites des petits plis comme il est marqué en C; la moitié étant plissée, retournez la feuille pour en faire autant de l'autre moitié: ce qui donnera une espèce d'éventail comme la figure E. Plus les plis seront fins et meilleur sera le filtre. Coupez les angles *f f* avec des ciseaux, ouvrez cette espèce de cornet par le milieu en conservant les plis, entrez-le dans un entonnoir, de manière que la pointe s'insinue le plus possible dans le goulot, et versez le liquide à filtrer dans l'intérieur, assez doucement pour ne pas le crever. Ce filtre est surtout nécessaire pour la lie de vin et les liquides difficiles à passer; mais quand il ne s'agit que de passer des liquides assez limpides, je conseillerai le moyen que

j'ai imaginé, qui est un petit flocon de coton introduit dans le goulot de l'entonnoir et plus ou moins serré.

Papillotes ou *Manchettes* de papier pour côtelettes, bouts de cuisses, ailes, etc. (fig. A). On leur donne 7 cent. de haut sur 2 et demi de grosseur, et elles font un effet gracieux quand on y enfile les bouts des os des côtelettes. Pour les fabriquer, on coupe une bande de papier à lettre blanc ou de couleur, mais mince, de 22 cent. sur 4 et demi ; on la plie en 2 dans toute la longueur, ce qui lui donne 22 cent. sur $2\frac{1}{4}$, puis encore en 2, ce qui lui donne 11 centim. sur $2\frac{1}{4}$. On tire alors une ligne au crayon à 13 millim. du bord, puis on coupe depuis le milieu jusqu'à cette ligne, avec des ciseaux, d'un bout à l'autre, des lanières d'un peu plus d'un millimètre de large, de sorte qu'en dépliant la bande, elle se trouvera découpée en lanières, comme on le voit dans la fig. B (qui n'en donne qu'un fragment).

On plie ensuite cette bande de manière à arrondir les lanières comme on le voit dans la figure C (qui n'est aussi qu'un fragment). On peut fixer ainsi la bande avec quelques petits morceaux de pain à cacheter blanc ou de la gomme, pour la monter ensuite plus facilement. On la roule en spirale sur un petit bâton rond de 13 mill. de grosseur, et on la fixe en bas en *d* par un peu de colle, on l'ébarbe et on y colle, si on veut, une petite bordure de papier de couleur ou doré. On en fait de plus grandes pour manches de gigots, et aussi de plus compliquées, mais qu'il serait impossible d'expliquer par des dessins, quoique la façon n'en soit pas difficile ; mais il faut voir faire.

Caisse ronde faite sur un moule à charlotte. On a présenté le papier sur l'ouverture du moule pour en prendre l'empreinte, et on a coupé le papier à la rondeur nécessaire. La forme circulaire étant tracée par le bord du moule, on a plissé le tour avec la lame d'un couteau et les doigts. Dans cet état on place le dessous du moule dans la caisse de papier, et, avec

un autre moule ou une casserole dans laquelle le premier moule peut entrer juste, on achève de serrer les plis solidement. On rabat ensuite un cent. du bord du papier, ce qui complète la solidité de la caisse. On en fait de plus petites pour la petite pâtisserie. Pour donner la forme à celles-ci, on prend un coupe-pâte ou un verre à boire.

Le *Chauffe-assiette* est en tôle, de près d'un mètre de haut. A l'étage inférieur on place de la braise ou de la cendre chaude, ce qui suffit pour chauffer les assiettes que l'on place sur les deux autres étages.

Armoire chaude en tôle, placée au-dessus d'un poêle, et autour de laquelle on fait circuler la fumée. Les mets, les assiettes, le linge, la boisson des malades s'y maintiennent chauds sans soin ni dépense.



Le *Réchaud* dont voici la figure est ovale en dessus pour placer un plat ovale ; il est rond au-dessous et se retourne pour un plat rond. Le réchaud à esprit-de-vin placé au milieu est mobile et se retourne aussi à volonté.

Coquetière en fer-blanc pour faire cuire des œufs dans une casserole. On place chaque œuf dans un des trous, et on plonge l'appareil dans une casserole d'eau bouillante qu'on retire aussitôt du feu. En 5 minutes, ils sont en lait, et ne cuisent guère plus. On en fabrique de semblables en fil de fer étamé.



Mais comme la casserole n'est pas une chose élégante à servir sur une table, on a pensé à renfermer le même appareil dans une sorte de

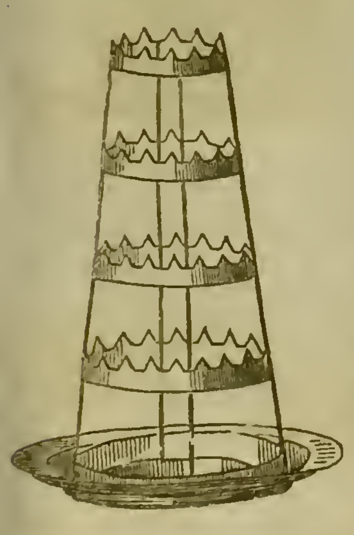
boîte en fer-blanc ; les boutons servent à lever le couvercle. On en fait à 2 rangs pour 12 œufs.



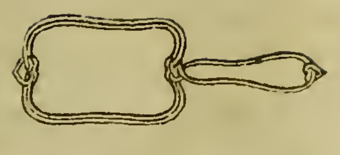
Coquetière à la vapeur. C'est un ustensile élégant avec lequel on opère sur la table, ce qui amuse les convives. On commence par verser dans l'urne *a* 2 cuillerées à bouche bien pleines d'eau ; on y descend le support *b* qui contient les œufs, on couvre du couvercle *c*. On allume sous l'urne la petite lampe à esprit-de-vin *d*, qui en est remplie (environ une cuillerée pour 6 œufs). Quand l'esprit-de-vin est brûlé, les œufs sont cuits par la vapeur de l'une des 2 cuillerées d'eau, car il en reste une au fond. On trouve au bazar de ces coquetières pour 1 à 4, 7 à 12 œufs. Celle de 7 œufs, 10 fr. On peut aussi l'employer à cuire à l'eau comme la coquetière de la page 62, si toutefois on manque d'esprit-de-vin.



Coquetier en plaqué ou argent pour servir les œufs sur la table ; c'est une importation anglaise.



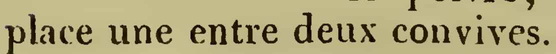
Cette figure représente un *socle* en fer-blanc pour attacher les *écrevisses* et en former des buissons. On masque l'intérieur et la charpente de fer-blanc avec de la verdure, soit persil ou cresson. On en fait de 20 centim. de diamètre dans le bas, et de 30 de hauteur. On le pose sur une serviette ployée sur un plat.

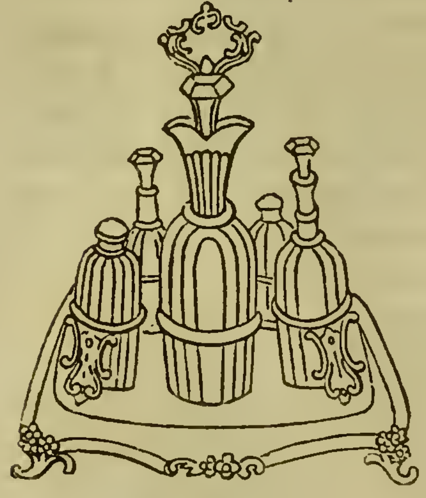


Porte-menu contenant la liste des mets du repas sur une carte encadrée en bois ou en plaqué. On en place une pour 2 couverts. On peut les faire écrits sur une simple carte.

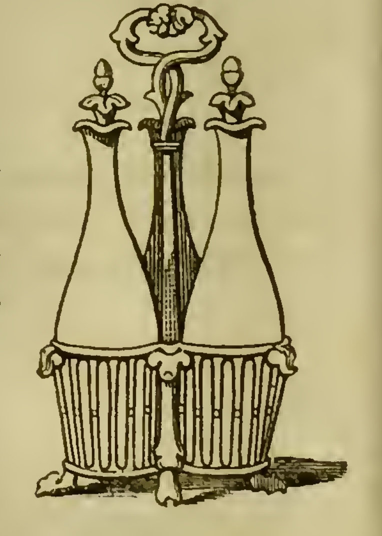
Ravier d'une forme très-élégante, en porcelaine, cristal, plaqué ou argent.

Petite Salière avec séparation au milieu pour le poivre, et dont on place une entre deux convives.

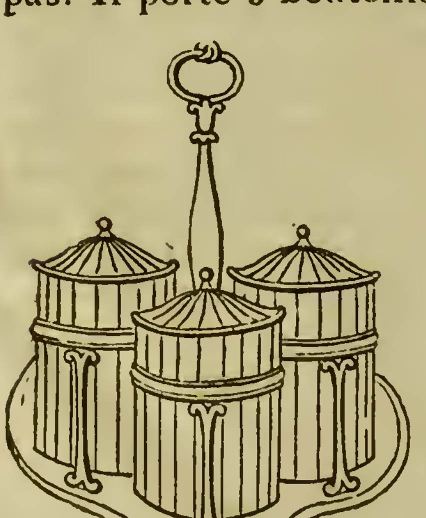




Ménagère ou *Porte-sauce* à 6 burettes, pour huile, vinaigre, sel, moutarde, poivre, épices, en bois ou en plaqué.



Porte-bouteilles à vins de liqueurs. Comme le vin de Madère s'y trouvera, c'est un motif pour en parer la table au commencement et faire pendant avec l'huilier, qui n'en avait pas. Il porte 3 bouteilles.



Porte-confitures en plaqué, pots en cristal, pour servir à la fois 3 sortes de confitures.

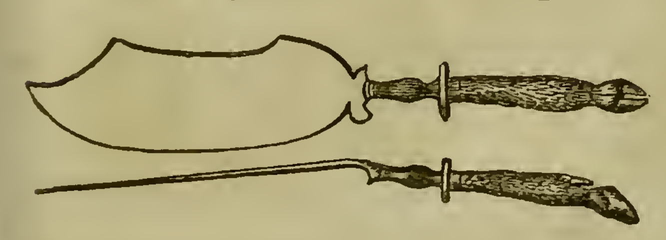
Le *couteau à découper* de M. Picault, coutelier, rue Dauphine, 46, à Paris, et qu'il désigne sous le nom de *couteau-scie*, est fait sur ce principe qu'un couteau ordinaire ne coupe que parce que le repassage y produit un morfil imperceptible à effet de *scie*, mais qui a l'inconvénient de se renverser et d'empêcher bientôt de couper. M. Picault a pratiqué sur un côté de la lame une sorte de lime qui produit au taillant un véritable effet de scie, mais d'un effet durable. — A-t-il réussi?

La *couteau-cisaille*, dû à l'intelligence du même artiste, est destiné aux volailles. En même temps qu'il opère la dissection des chairs, il sert aussi, au moyen d'une seconde lame, à trancher sans difficulté les jointures d'os, si embarrassantes dans les canards et les oies.

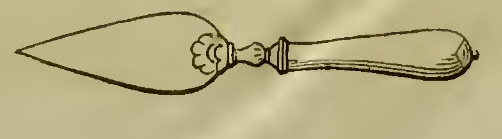
Les Anglais avaient déjà appliqué au même objet l'usage d'un instrument que l'on pourrait appeler le *sécateur de table*, et qu'ils nomment le *disjointeur de gibier*. Il peut, en effet, servir à disséquer les parties difficiles du gibier. Il est gravé ici dans une proportion trop grande relativement aux couteaux ci-dessus. M. Arnheiter en a fabriqué un qu'il a perfectionné.



Couteau à jambon. La lame porte 20 cent. sur 6 au plus large. Cet instrument à lame très-mince coupe facilement le jambon, le filet de bœuf, les hures, galantines et toutes viandes désossées dont on sert des tranches minces sur sa large lame. Cette lame a une courbe de 17 millim. à sa naissance selon la seconde figure, ce qui en facilite l'usage.



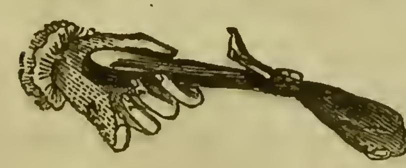
Truelle pour servir les tranches de *pâtisserie*. (On arrondira un peu les côtés qui sont trop droits.)



Manche à gigot. En plaqué. Il est très-commun et très-répandu.



La *Pince à os* évite de se salir les doigts en saisissant les os que l'on a à sucer ou les fortes arêtes de poisson.

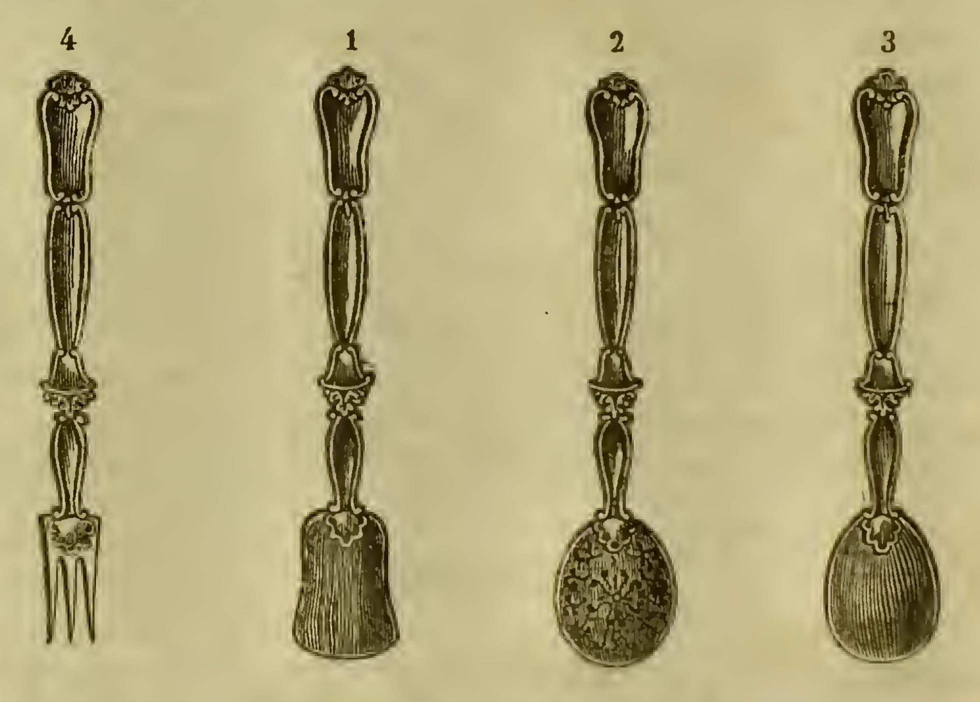


Elle n'est pas moins utile pour manger les artichauts et les asperges. On peut la faire en acier sur le modèle d'une pince à sucre.

Ciseaux à raisin pour diviser les grappes.



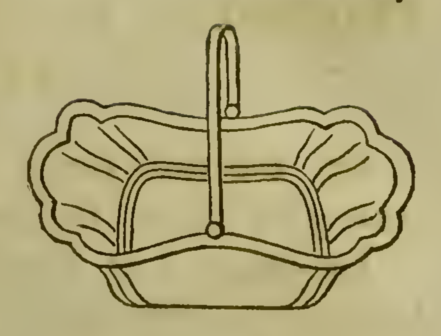
La *Boîte de hors-d'œuvre* devient très en usage. La pelle, fig. 1, est pour servir le thon; la cuillère à jour, 2, pour les olives; 3, pour le beurre; et la fourchette, 4, pour les cornichons.

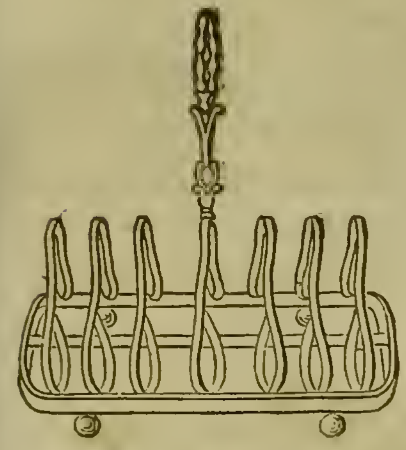


Pince à asperges pour les servir à table sans se brûler les doigts. En bois, en plaqué, en argent.

Truelle à servir le poisson, d'une forme mieux raisonnée que l'ancienne, qui était en forme de cimeterre. La lame est un peu cambrée.

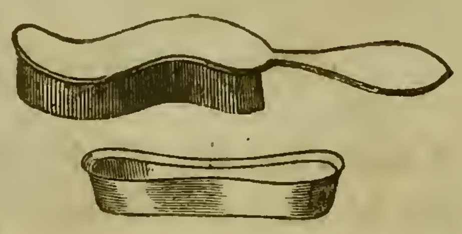
Corbeille pour servir le pain, et les gâteaux à thé. On la fabrique en tôle vernie ou en plaqué.





Porte-tartines grillées. En plaqué.

Brosse à miettes pour les balayer de la table après le 2e service. On les fait tomber pour les emporter dans la *basquette*, gravée au-dessous, dans laquelle on emporte aussi les fourchettes, couteaux, etc. En tôle vernie ou en plaqué.





Attelet en forme de poignard, en argent, pour servir dans les soirées les quartiers d'orange ou autres fruits susceptibles de poisser les doigts ou les gants. L'idée en a été donnée par mademoiselle Rachel.

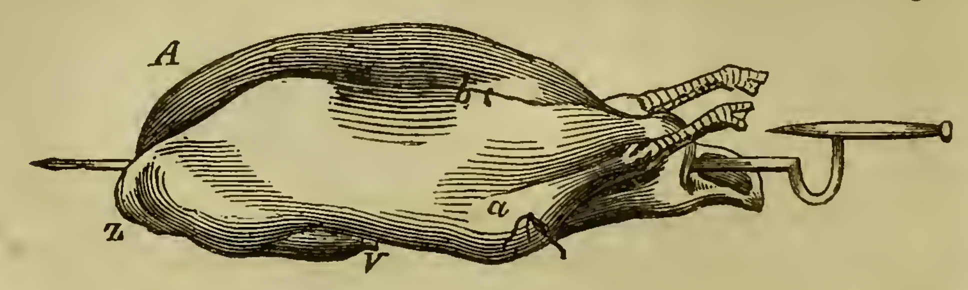
Nota. La plupart des objets mentionnés dans cet ouvrage se trouvent à Paris, chez M. Arnheiter, célèbre fabricant d'instruments d'horticulture, place de l'Abbaye-Saint-Germain. — Ceux qui servent à la cuisson des aliments, chez M. Harel, rue de l'Arbre-Sec, 50. — Les moules et objets en étain, cuivre et fer étamé, chez M. Frottier, mouliste, rue Saint-Honoré, 4, près de la halle, et chez M. Hautoy, rue des Capucines, 9.

Au Bazar de l'Industrie, rue Montmartre, n. 180, MM. Tessier, Gourié, Lavoisy et Finel sont fournis de tous les ustensiles de ménage les plus nouveaux.

TROUSSAGE ET BRIDAGE DES VOLAILLES ET GIBIERS.

On trousse pour ENTRÉE et pour ROT. J'indiquerai d'abord les opérations pour *rôt.*

Le *canard* et l'*oie* seront troussés comme dans la fig. A. On commence par couper le cou au niveau des épaules, mais en en détachant la peau, que l'on conserve tenant au corps et que l'on renverse en dessous, comme on le voit en *z*, fig. A,

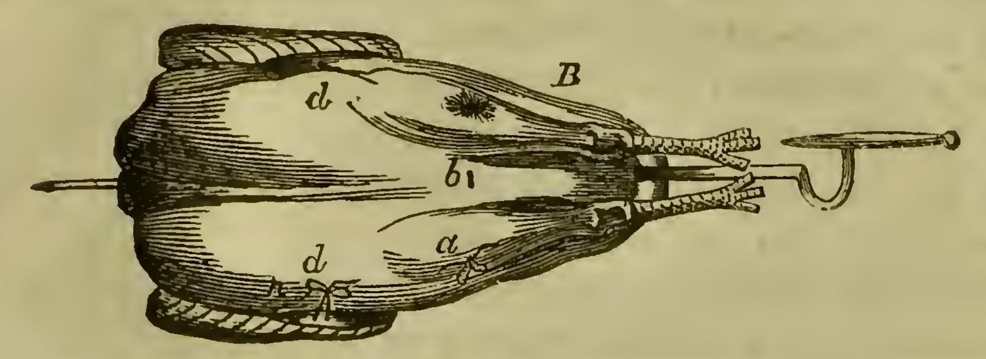


et dans les fig. C, E, pour couvrir l'ouverture du cou et faire servir cette peau qui devient croquante. Les ailes se remploient comme en *v* sans les attacher. Elles tiennent seules. Les cuisses seront bridées en passant l'aiguille à brider garnie de ficelle en *a*, fig. A et B, dans la chair de la cuisse droite, ensuite à travers les chairs du plastron de *a* en *b*, puis on repartira de là pour passer dans la cuisse gauche, toujours en traversant les chairs *au-dessus des os,* mais sous la peau, et on reviendra après avoir passé en *c*, fig. C, au point *a*, fig. A B, où l'on fait un nœud. La pièce étant rôtie, on défait le nœud et on retire d'un coup toute la ficelle. On attache ensemble les 2 pattes à la broche avec une ficelle.

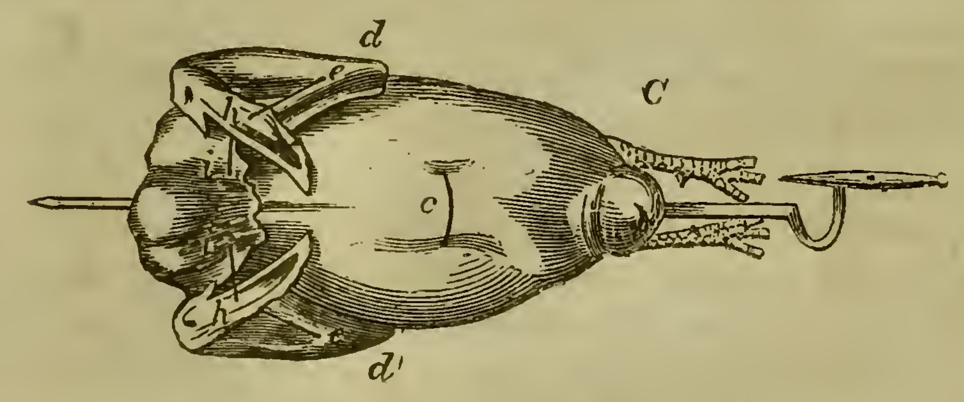
Il faut bien remarquer cette manière de brider les cuisses, car la même est employée dans toutes les autres volailles dont on va parler.

Poulet, poularde, chapon, dindon pour *rôt.* On a vu à l'article du canard la manière de brider les

cuisses pour rôt, qui est la même pour les autres volailles, comme on le voit dans la fig. B en *a* et en

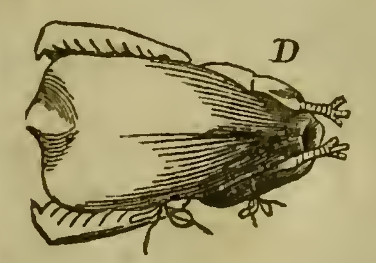


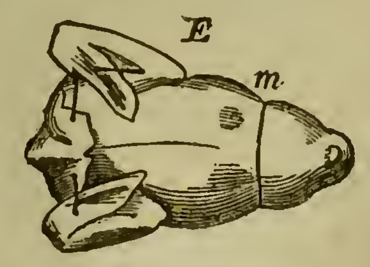
b. On va tâcher de faire comprendre le bridage des ailes fig. C. On commence par traverser à la



grosse extrémité des cuisses qui vont jusqu'en *d*, prenant l'aile en *e*, puis dans l'aileron en *h*, puis en *i*, repassant de l'autre côté en *i h e* et *d*, pour finir en *d n*, fig. B. On a enlevé le cou et remployé la peau comme il vient d'être dit pour le canard et l'oie. On attache les pattes à la broche avec de la ficelle pour maintenir la pièce.

Pigeon. On trousse, fig. D, comme il vient d'être dit pour le poulet, mais on simplifie la ligature

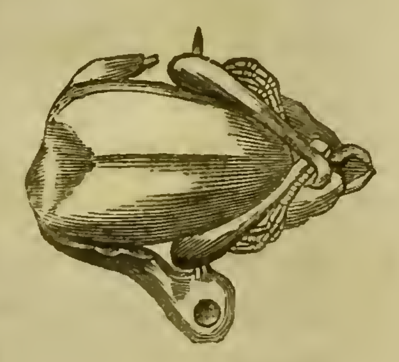


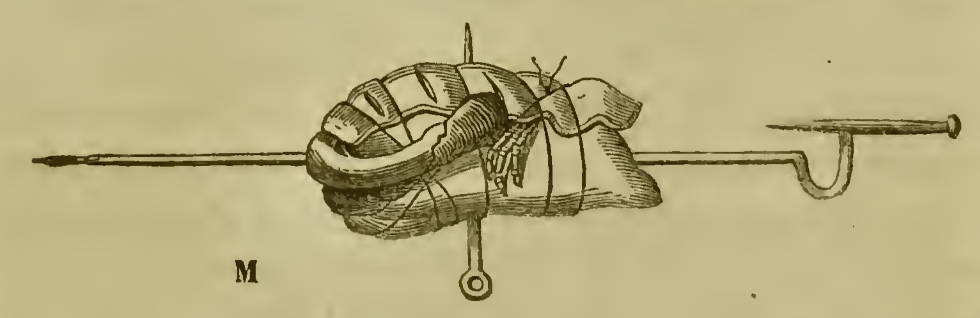


vers les cuisses en faisant passer la ficelle derrière le dos en *m*, fig. E.

Le *perdreau* se trousse comme le pigeon. Sur 3 on en barde 2 et on pique celui du milieu. Il en est de même des bécasses.

La *bécasse* et la *bécassine* sont troussées comme la fig. H, sans aucun bridage de ficelle. On retranche les ailerons et on enlève les yeux. Les ailes tiennent seules, les cuisses sont retenues au moyen du croisement de leur jointure avec les pattes repliées sur les cuisses, comme on le voit dans la figure, au moyen du long bec de l'oiseau enfilé à travers le corps et les cuisses comme une brochette. Quand l'oiseau est ainsi troussé, ne le piquez pas, bardez-le, comme on le voit dans la fig. M, en faisant quelques incisions sur la barde





M

pour la mieux faire obéir. Cette barde est retenue au moyen d'une ficelle que l'on enlève au moment de servir. On sert avec la barde. Les pigeons, perdreaux, bécasses et autres oiseaux de même grosseur sont embrochés en long quand on a de la place sur la broche, mais quand il faut serrer on les embroche en travers du corps.

Les *petits oiseaux*, qui ne peuvent être embrochés, sont enfilés dans des brochettes plates de fer de 4 millim. de largeur et de 6 millim. pour les oiseaux plus gros, tels que grives, merles, bécassines, etc. Tous sont bardés. On prend d'abord la

barde que l'on enfile par son bord dans la brochette, puis on enfile l'oiseau, en travers, on le recouvre de la barde que l'on enfile par l'autre

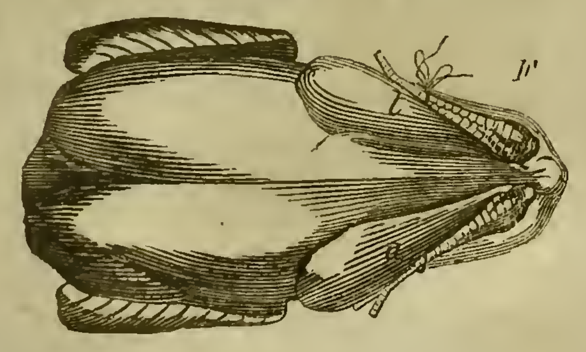


bord, et ainsi de suite. On passe 2 fils dans la longueur pour les empêcher de tourner et tenir les bardes, et, de 6 en 6, un fil en travers. On attache 2 de ces brochettes, dos à dos à la broche, par les 2 bouts, avec du gros fil.

Troussage POUR ENTRÉE. L'opération pour les ailes est la même qu'aux pièces ci-dessus expliquées.

Pour *rôt,* on voit dans les figures A B C que les pattes sont étendues. Elles se tiennent droites au moyen d'un petit coup de couteau que l'on a donné sur les nerfs à côté de la jointure de la patte au-dessus et au-dessous, sans quoi la patte se reploierait à la cuisson.

Pour *entrée,* on voit, fig. F, que les pattes sont reployées et retenues par une bride de *l* en *u* et qui traverse le dessous des cuisses et l'intérieur du corps. — On rentre toujours le croupion en dedans avec le pouce. — Les ailes se troussent et brident comme pour *rôt,* fig. C.

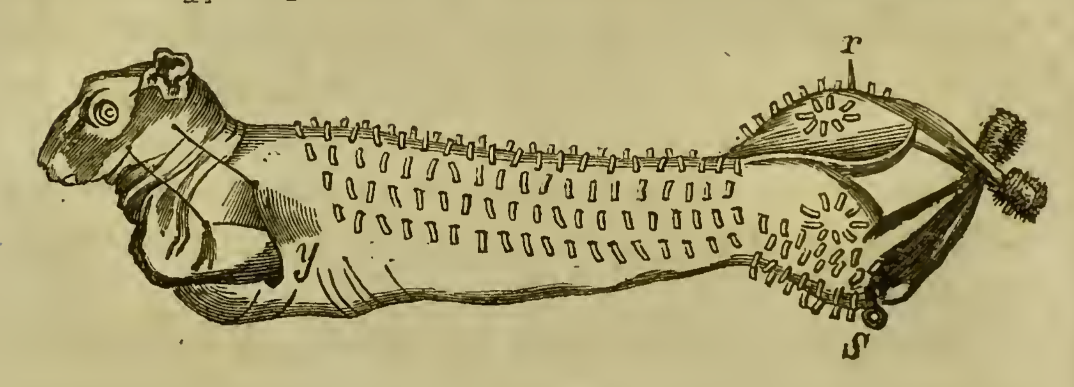


Au pigeon, pour *entrée,* on ne bride pas les pattes : on les retrousse en dedans, sous la peau, depuis leur naissance, et on fait sor-

tir les pattes en *p*, fig. G. Les ailes comme pour rôt. On rentre le croupion. C'est là ce qu'on appelle *trousser en poule*, ou *les pattes en dedans.*

Les cuisses et pattes de l'oie et du canard se trousseront pour *entrée* comme le pigeon, fig. G, le croupion rentré en dedans.

Lapin, lièvre. La figure fait voir suffisamment la bridure. On rompt les os des cuisses en donnant un seul coup avec le dos d'un fort couteau de



cuisine. Les cuisses, de *r* en *s*, sont traversées par un attelet. Les épaules, dont on a supprimé les pattes, sont rentrées dans des incisions entre les côtes de la poitrine à l'endroit où l'on voit un *y*. On fait tenir la tête au moyen de brides que l'on voit dans la figure. On a laissé une partie des pattes de derrière pour rendre la pièce plus maniable, et faciliter son attache sur la broche, mais, au moment de servir, on les coupe et on garnit les manches des os de ces cuisses avec des papillotes.

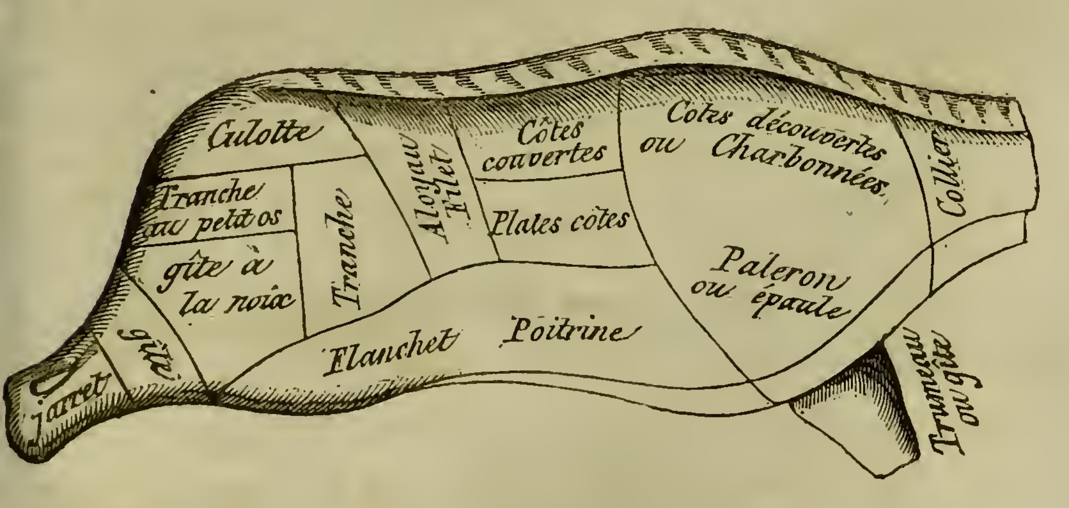
INSTRUCTION

SUR LES VIANDES, VOLAILLE, GIBIER, POISSON.

ET LEUR DISSECTION A TABLE.

Du Couteau et de la Fourchette à découper à table. Sans un bon couteau, il est impossible de rien présenter qui ait bonne mine et satisfasse les yeux à table. On aura donc un couteau à découper de bonne qualité, bien affilé et mince pour enlever les tranches de chair. Il est nécessaire aussi d'avoir près de soi un couteau ordinaire de table, dont la lame soit forte pour attaquer les joints où le grand couteau ne pourrait agir et s'ébrécherait. — Une fourchette d'acier à 3 dents n'est pas moins nécessaire pour résister à la rencontre des os, et même le *disjointeur* de la page 65.

DU BOEUF.



Lorsque l'on veut découper de la culotte ou de la tranche bouillies, on commence par en séparer les os et les nerfs : on reconnaît ensuite le fil, et alors on coupe par tranches transversales. Chaque morceau doit être offert avec un peu de graisse.

Quant au bœuf à la mode, comme il doit être piqué suivant le fil de la viande, tout l'art consiste à le couper de façon que chaque morceau offre les lardons en travers.

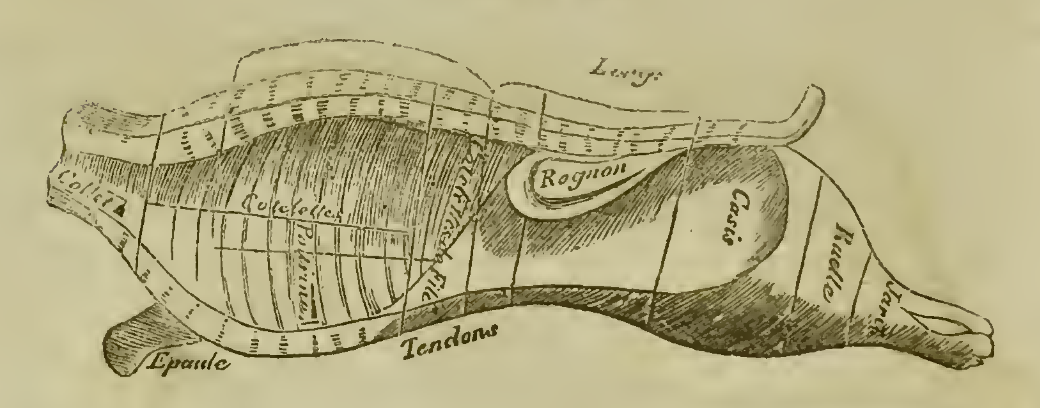
Le bœuf offre dans son aloyau bien mortifié un rôti recommandable. On distingue dans l'aloyau le filet et le morceau des clercs. On le découpe ainsi qu'il est indiqué sur la figure et en suivant l'ordre des numéros. Le filet est le morceau le plus délicat; cependant quelques gourmets lui préfèrent le morceau opposé, lorsque l'aloyau est tendre.

ALOYAU.



Le morceau le plus délicat et le plus distingué du bœuf est le filet bien piqué; il se coupe alors en travers et par tranches égales, celles du milieu sont toujours les plus délicates.

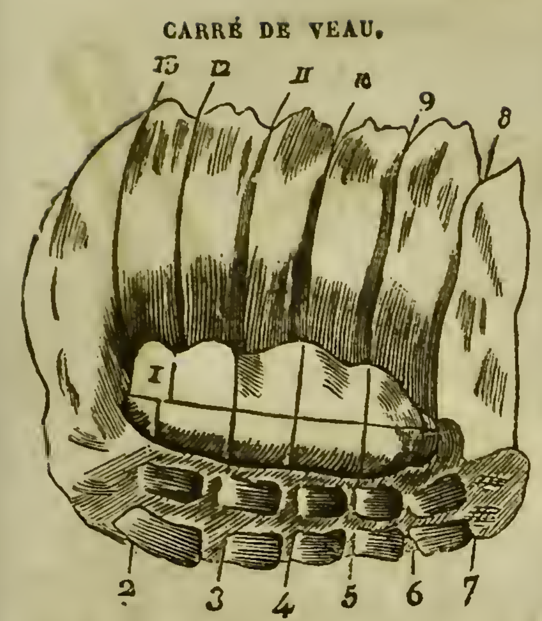
DU VEAU.



Pour découper un carré de veau, on commence par détacher le filet et le rognon, que l'on coupe par portions égales; on découpe ensuite chaque côte autour de laquelle il reste encore assez de chair. Pour rendre cette dissection plus facile, on a le soin de faire donner par le boucher des coups de couperet à chaque jointure.

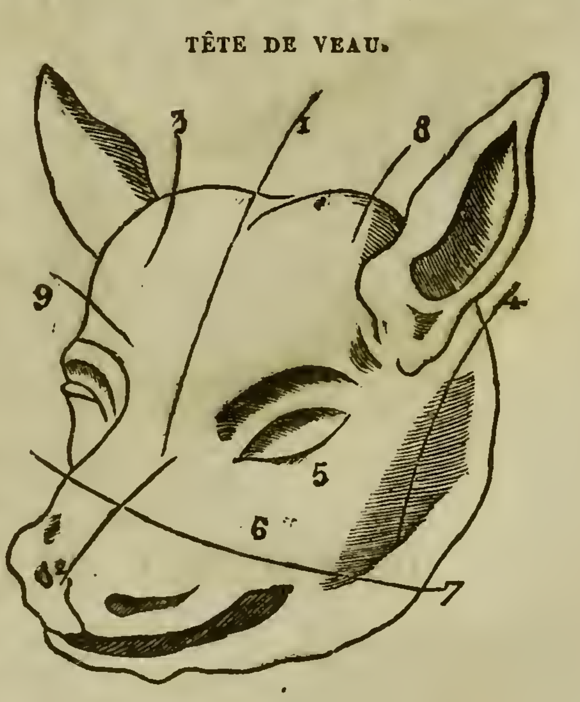
La tête de veau est de toutes ses parties celle qui exige le plus de méthode pour la diviser. On la mange ordinairement au naturel avec une sauce piquante ou simplement du vinaigre. Lorsqu'on la sert sur la table, elle doit être enveloppée de sa peau seulement; les os du crâne

CARRÉ DE VEAU.



doivent être enlevés. On coupe les bajoues, les tempes et les oreilles, on sert avec la cuillère les yeux et la cervelle, de laquelle on donne une petite portion avec chaque morceau : ceux que l'on estime le plus sont les yeux, les tempes, les bajoues et les oreilles. La langue est ordinairement panée, mise sur le gril, et servie avec une sauce. On prend ensuite les parties inférieures de la mâchoire. La tête de veau doit être divisée promptement, car son principal mérite est d'être mangée chaude. Elle fait honneur sur une table bien servie.

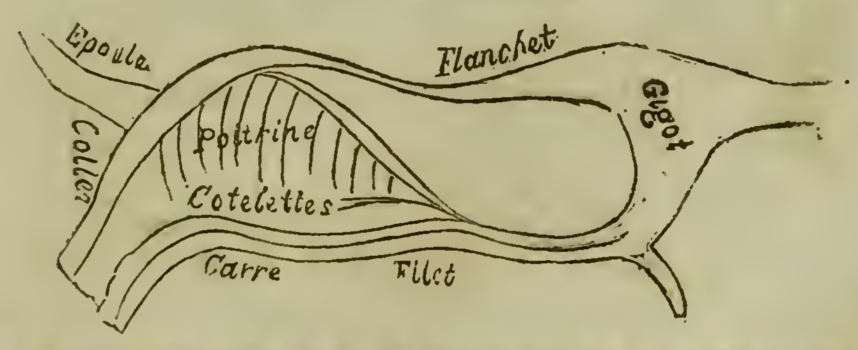
TÊTE DE VEAU.



Quant à la noix, aux rouelles, aux fricandeaux, aux ris de veau, etc., tous ces morceaux se servent à la cuillère.

Le foie de veau est très-facile à diviser ; il suffit d'observer qu'il est bien que les lardons dont on le pique soient coupés en travers.

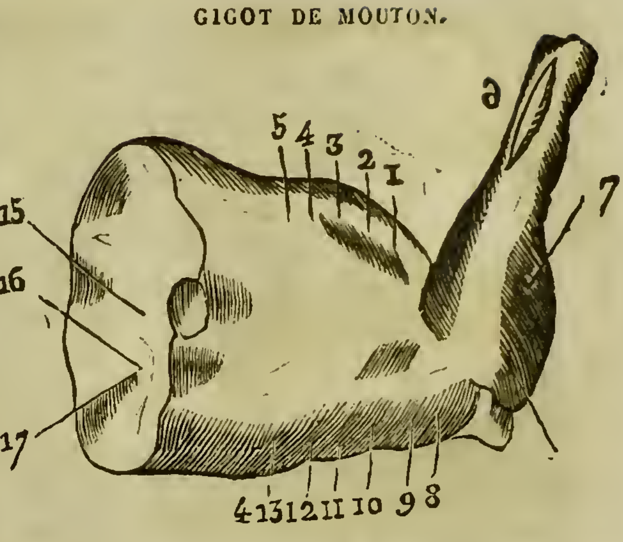
DU MOUTON.



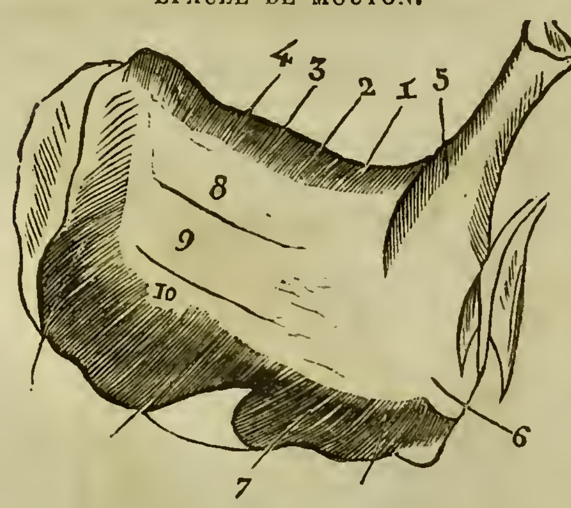
La dissection du carré de mouton est la même que celle du rognon de veau.

Quant au gigot, la manière de le découper est d'autant plus essentielle qu'elle contribue singulièrement à sa délicatesse. Il faut le couper horizontalement, en tranches extrêmement minces, et d'une épaisseur seulement suffisante à leur soutien : on pique alors le reste d'outre en outre pour en faire sortir le jus, qu'on mêle avec celui d'un citron, poivre et sel, dont on arrose chaque tranche.

GIGOT DE MOUTON.

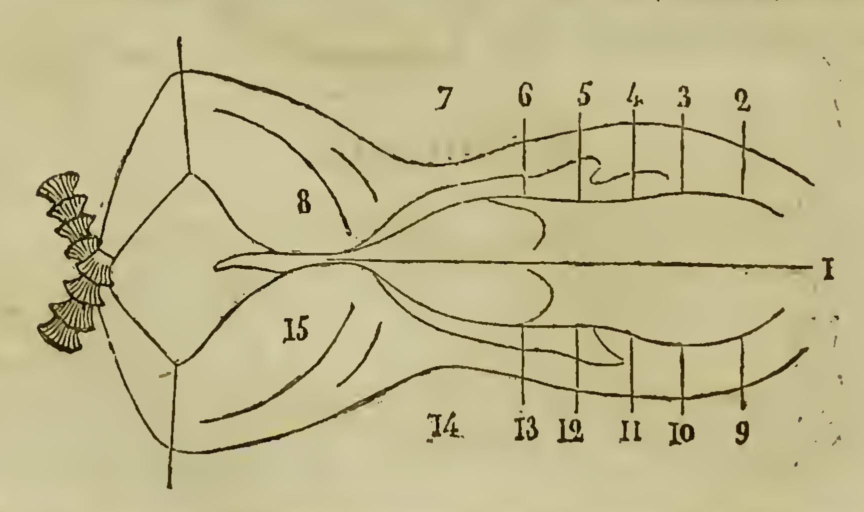


ÉPAULE DE MOUTON.



La manière de diviser une épaule est à peu près la même que celle du gigot. Les parties les plus délicates sont les plus voisines des os, telles que celles marquées 8, 9 et 10.

DE L'AGNEAU ET DU CHEVREAU.



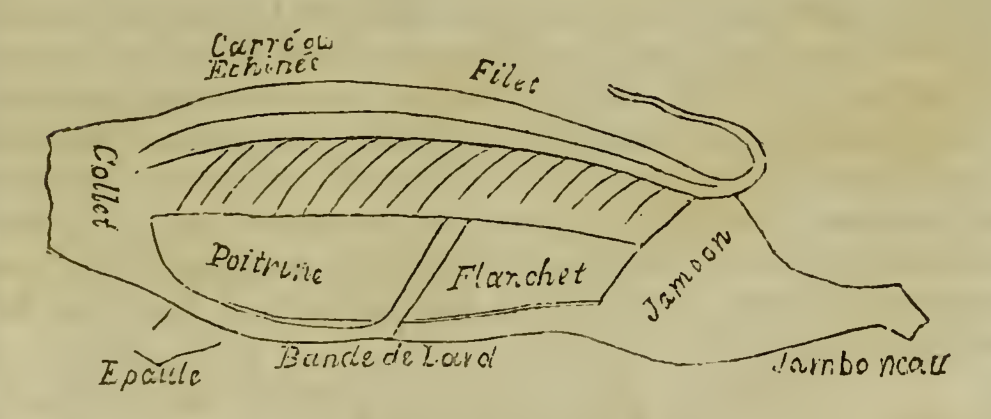
L'agneau se sert presque entier à la broche, c'est-à-dire que le quartier se compose de toutes les côtes de la partie

postérieure, qui comprend les gigots, les cuisses retroussées et fixées comme celles des lièvres et lapins. Voyez page 72. Quelquefois on le sert avec une sauce relevée; mais il est plutôt alors entrée que rôti.

Pour le découper, on le divise en 2 parties égales en coupant depuis l'extrémité antérieure notée 1 jusqu'à la queue, en passant le couteau entre la jonction des côtes dans l'épine du dos. Le quartier ainsi coupé dans sa longueur, on le divise par côtelettes ou par doubles côtelettes, suivant la quantité des convives. On sépare ensuite les gigots, que l'on coupe par tranches; les morceaux les plus recherchés sont les côtelettes.

Tout ce qui vient d'être dit de l'agneau convient au quartier de chevreau; les parties les plus estimées sont les tranches des gigots.

DU COCHON.

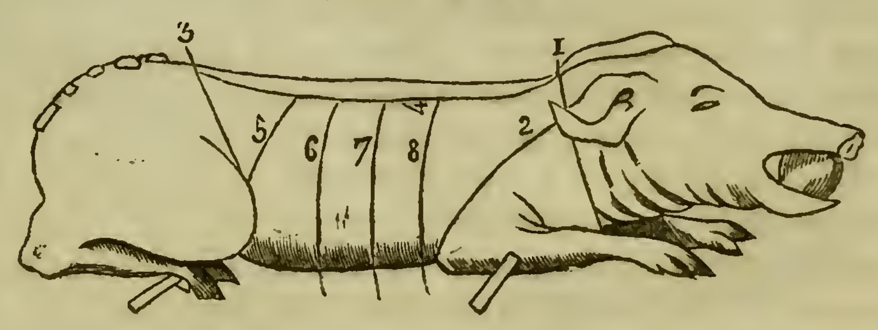


Voyez, pour la dissection de l'échinée, celle du carré de veau.

Quant au jambon, qui offre un relevé distingué, on le sert ordinairement froid et paré: on le coupe par tranches perpendiculaires, en commençant par l'extrémité opposée au manche, que l'on tient de la main gauche, et n'enfonçant le couteau que jusqu'au milieu de sa grosseur; ensuite on coupe horizontalement au bas de toutes ces tranches pour les séparer; de cette façon, chaque morceau offre à volonté du gras et du maigre. Comme une telle pièce reparaît plusieurs fois sur la table, on laisse la première tranche, que l'on rapproche du jambon à l'endroit où l'on a fini de couper, et l'on recouvre le tout avec la couenne, qui le maintient frais.

Le cochon de lait, à la fin de l'été, offre un rôti recommandable ; mais à peine est-il sur la table, qu'il faut pro-

COCHON DE LAIT.



céder à sa dissection : car, s'il n'est pas mangé brûlant, il perd tout son prix, et la peau, dont le mérite est d'être croquante, se ramollit et ne flatte plus autant. Pour le découper convenablement, il faut un couteau à lame mince et bien aiguisée ; on commence par séparer la tête du tronc, ensuite l'on enlève la peau du dos, puis celle des flancs, des cuisses et du ventre, en la coupant en carrés ; à cette peau on a le soin de laisser un peu de chair. C'est là, en y comprenant la tête, ce que quelques amateurs estiment le plus délicat dans ce rôti. Ce qui reste ne peut être mangé qu'en ragoût avec une sauce qui en relève la saveur. Quelques personnes le servent en blanquette. On le sert quelquefois en rentrant les pattes dans des incisions sous la peau, comme au lièvre. Celles de derrière se retroussent à l'envers pour venir entrer dans les incisions à l'arrière des cuisses.

DU SANGLIER.

Outre le filet et les côtes, le sanglier n'offre guère sur nos tables que sa hure, que l'on mange en entremets, froide, désossée et cuite à peu près comme le jambon. On la coupe par tranches que l'on prend de part en part, en commençant au-dessus des défenses et en remontant.

POULARDE, CHAPON, POULET.

La dissection de ces trois pièces est absolument semblable.

On lève successivement les 4 membres, en commençant par la cuisse et l'aile du même côté, les sot-l'y-laisse et

les blancs ; on rompt ensuite le croupion et on coupe horizontalement la carcasse. On divise chaque cuisse en 2, chaque aile en 3 morceaux, la carcasse et le croupion doivent en faire 6 bien distincts, les blancs restent entiers. On dispose chaque morceau dans le plat de manière qu'on puisse les voir tous, et on les fait circuler. Tout cela doit être fait le plus lestement possible, afin d'empêcher le refroidissement de la pièce.

POULARDE.



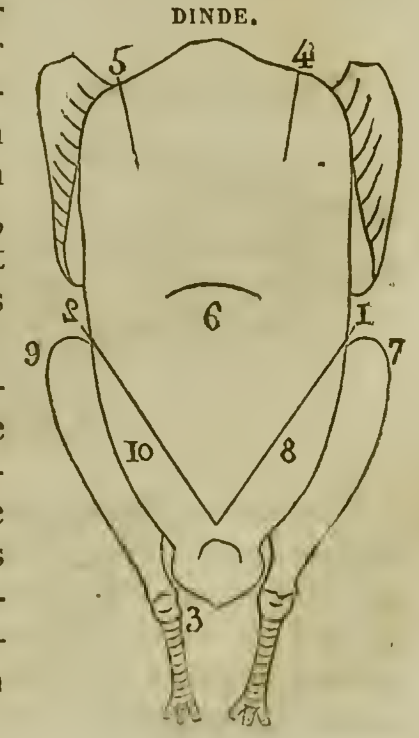
Ceux qui enlèvent toute la chair sur la volaille entière par tranches, sans détacher les os, font une exception, et sont, souvent, de vrais *massacres*.

Le *sot-l'y-laisse* est un morceau placé sous la cuisse, à la naissance de l'aile, dont la chair est moins blanche et très- délicate.

DE LA DINDE.

On découpe une dinde de 2 manières. La première consiste à enlever séparément les cuisses, que l'on met en réserve pour être mangées froides avec une rémolade ; ensuite les ailes, que l'on coupe en morceaux : après cela on lève les sot-l'y-laisse et les blancs, on rompt l'estomac, la carcasse et le croupion. Ces 3 parties sont les plus délicates.

DINDE.



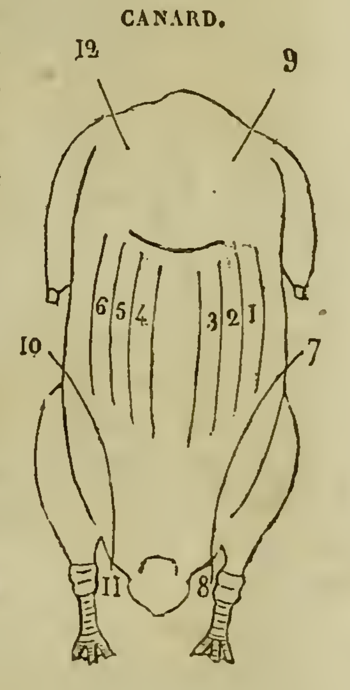
La seconde manière consiste à lever d'abord les ailes, ensuite rompre le dos au-dessus du croupion, dégager les cuisses et enlever la partie du derrière à laquelle adhèrent les cuisses, et qui forme alors capuchon ; on la met en réserve : on découpe ensuite le devant, que l'on mange tout chaud.

De quelque façon qu'une dinde soit farcie, on sert une portion de la farce avec chaque morceau.

OIE ET CANARD.

Ces deux espèces de gibier se découpent de la même manière.

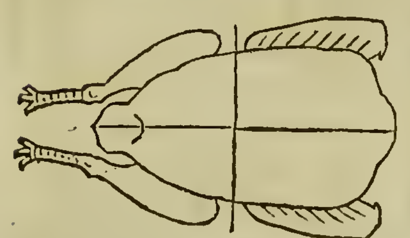
L'oie doit être très-cuite ; on la coupe en aiguillettes, que l'on prend sur la chair de l'estomac et des ailes, et que l'on prolonge jusqu'au croupion. On doit encore lever les aiguillettes ou filets sur la chair des cuisses ; mais ceci n'a lieu que lorsque les premières ne suffisent pas, et on doit en lever 6 à 8. Toutes ces aiguillettes, mangées avec un jus de citron, un peu de moutarde, sel et poivre, sont délicates et d'une saveur très-agréable. Ce n'est qu'après avoir fait le plus d'aiguillettes possible, que l'on détache les membres sur lesquels reste encore de la chair.



Dans tout dîner d'étiquette, il est impossible de faire figurer une oie.

DU PIGEON.

Il paraît soit en compote, et alors on le sert à la cuillère en offrant la culotte aux dames comme la portion la plus estimée ; soit à la broche. Lorsqu'il est d'une belle grosseur, on le coupe en 4 parties, à chacune desquelles reste un membre.

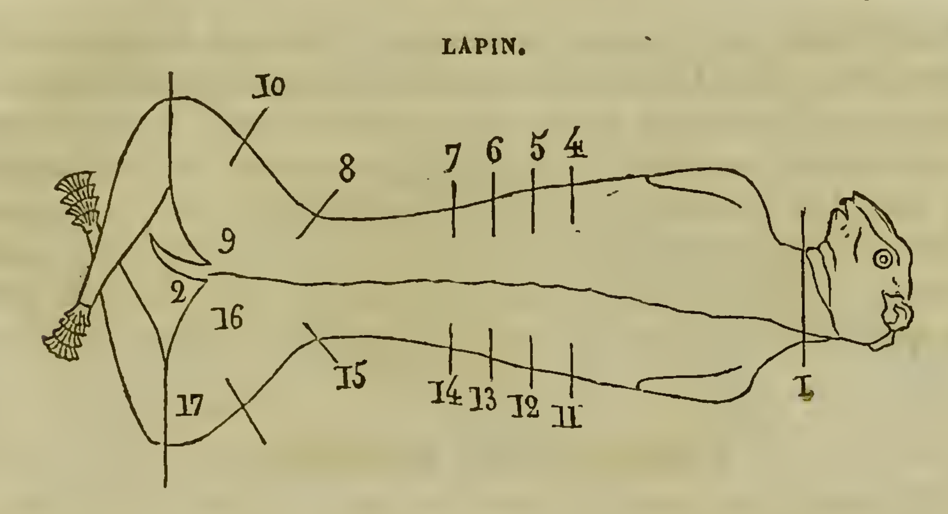


LIÈVRE ET LAPIN.

Ces deux gibiers paraissent sur table à peu près sous les mêmes costumes, et se divisent de la même manière. On ne met guère à la broche que les *trois-quarts*, qui tiennent le milieu entre les levrauts et les doyens. La partie antérieure devient un civet ; et le derrière paraît rôti, après avoir été piqué fin. La dissection consiste à lever le râble,

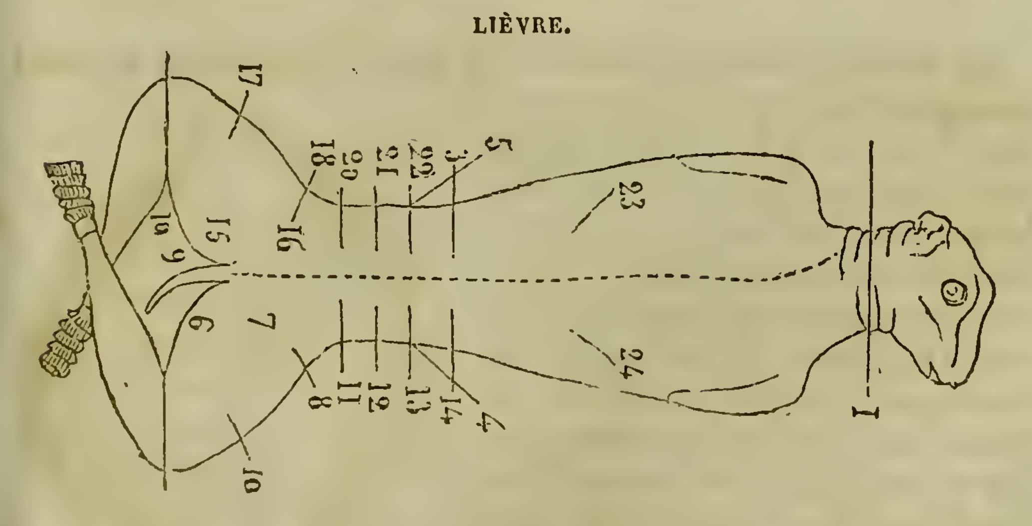
en filant le couteau depuis l'extrémité antérieure jusqu'au croupion, de chaque côté de l'épine du dos, et ensuite en coulant la lame depuis la convexité des côtes jusqu'à l'é-

LAPIN.



pine du dos, pour le bien détacher. Cette partie est la plus délicate ; on la divise en tranches. Le filet qui est sous le râble, quoique très-mince, est un morceau exquis. On coupe ensuite transversalement les côtes de 2 en 2 ; elles sont encore un morceau agréable. On lève aussi le morceau du chasseur, ce qui consiste à détacher la queue avec une portion de chair : c'est ce dernier qui a le plus de fumet et que recherchent les vrais gourmets. On coupe enfin la

LIÈVRE.



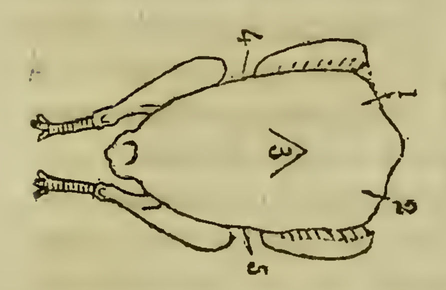
partie supérieure et charnue des cuisses. Le lièvre à la broche est toujours accompagné d'une sauce piquante destinée à faire ressortir son fumet.

Le FAISAN se découpe comme la poularde.

BÉCASSE ET BÉCASSINE.

La bécasse, qui, après le faisan, est le rôti le plus délicieux et le plus honorable, est toujours dressée sur des rôties arrosées de jus de citron, et destinées à recevoir ses précieuses déjections. On la découpe comme une poularde. On lève les 4 membres et l'estomac. Quelquefois, après l'avoir découpée sur table, on l'envoie à la cuisine pour faire de suite un salmis. La bécassine, beaucoup plus petite que la bécasse, se sert ordinairement entière.

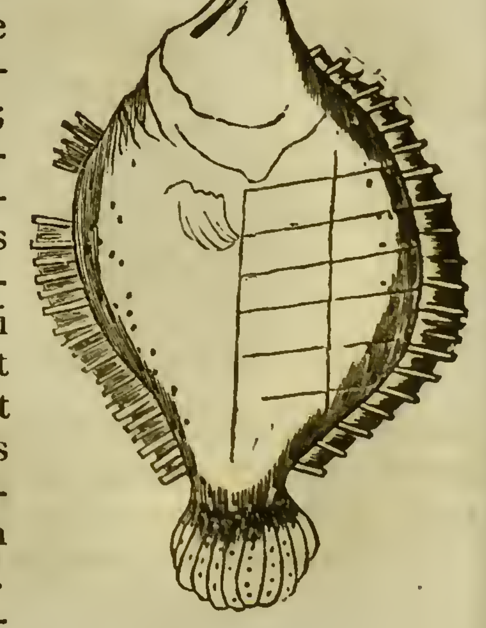
PERDREAUX, PERDRIX.



On coupe la perdrix comme le poulet. L'aile est le morceau des dames, et la cuisse est celui des gourmands.

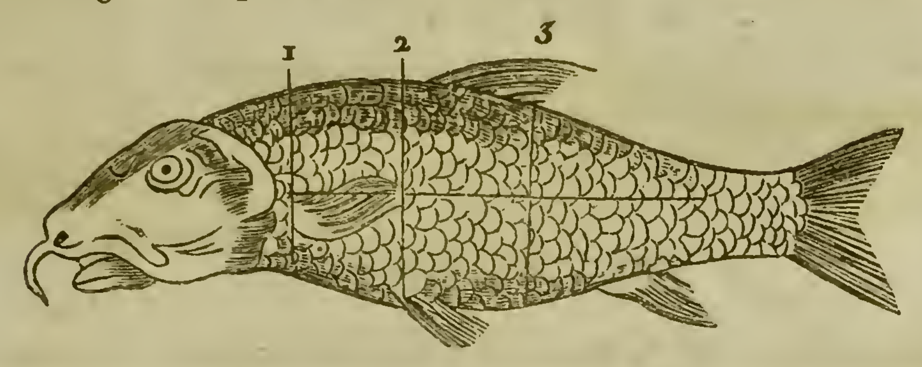
DU TURBOT, DE LA BARBUE.

Le turbot forme un relevé des plus recherchés, et tient quelquefois la place d'un rôt. Il faut le servir à la truelle. On tire une ligne sur le milieu du turbot et une seconde s'il est gros; on la divise par d'autres transversales qui vont jusqu'aux barbes. On lève avec la truelle les morceaux coupés entre ces lignes; on sert ainsi le ventre, qui est le plus délicat: lorsqu'il est épuisé on lève l'arête et l'on sert le dos de la même manière. Les barbes du turbot sont un morceau fort agréable, et que l'on offre préférablement aux dames. La barbue est encore plus recherchée que le turbot et se sert de même.



DU BARBEAU.

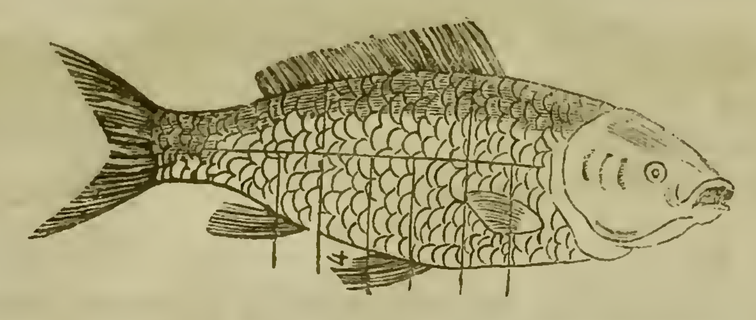
Le barbeau figure au bleu, et on le mange à l'huile et au vinaigre lorsqu'il est d'une belle grosseur. On le divisé



en tirant une ligne sur son dos, depuis la naissance de la tête jusqu'à la queue ; on coupe cette ligne par d'autres transversales, et on sert ainsi les morceaux qu'elles ont formés. On estime sa tête par rapport à la langue. Les morceaux les plus recherchés sont les filets qui sont les plus voisins de la tête.

DE LA CARPE.

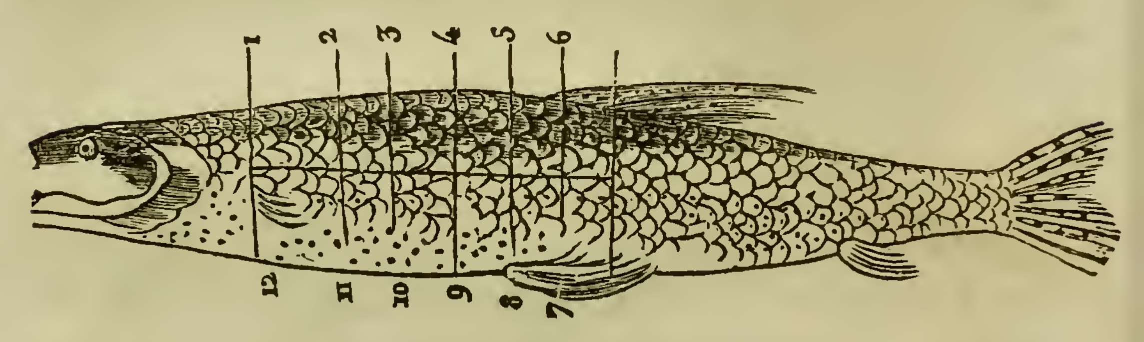
Pour diviser une carpe, on se sert d'une truelle d'argent bien affilée. On commence par couper la tête; on lève en-



suite la peau, que l'on met de côté ; on tire enfin une ligne du haut à la queue et on la divise par d'autres transversales ; on sert aux convives les carrés qui se trouvent entre les lignes. Les morceaux du côté du dos sont toujours les plus délicats.

DU BROCHET.

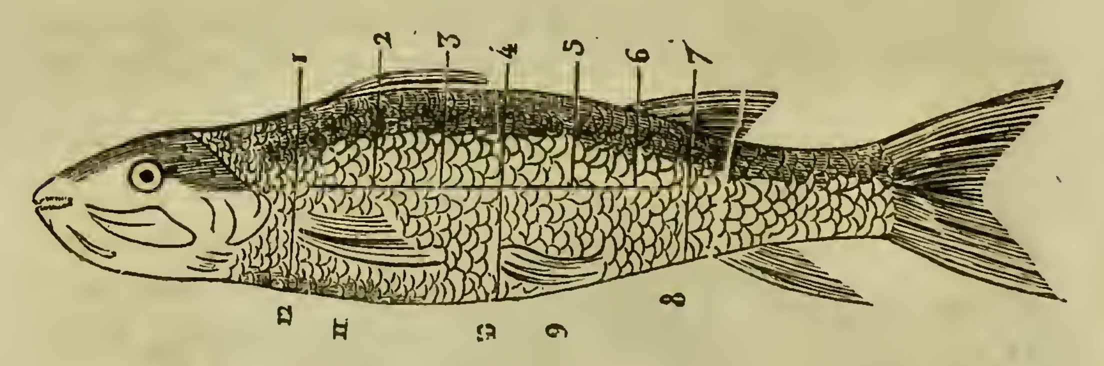
Les gros se servent au bleu. On commence par couper la tête, morceau délicat, ainsi que ce qui l'avoisine. On



tire une ligne de la tête à 2 doigts de la queue, et profondément ; on divise chaque côté en tranches, de manière que chacune ait un peu du ventre et du dos. Lorsqu'un côté est servi, on le retourne proprement, et l'on procède pour le second côté comme pour le premier.

DE LA TRUITE.

Une truite d'une belle grosseur et saumonée est un relevé des plus distingués. Elle se sert aussi à la truelle, et



comme le brochet. Le ventre est la partie la plus recherchée.

On sert les chairs de la SOLE et de beaucoup d'autres poissons, tels que GRONDIN, BAR, etc., d'après les principes indiqués pour les gros poissons ci-dessus.

Nota. On dessine avec soin en ce moment diverses espèces de poissons : Bar, Mulet, Grondin, Rouget, Eglefin, Dorade, Esturgeon, que les chemins de fer apportent en abondance. Ils seront gravés dans l'*Almanach des Gastronomes*.

SERVICE DE LA TABLE.

Cet article renferme le service pratiqué depuis plus d'un siècle sous le titre de SERVICE A LA FRANÇAISE. On ne peut en employer d'autre pour un petit nombre de convives où l'on ne sert que 2 entrées.

Le SERVICE ACTUEL, tout différent, et dans lequel on trouve à la fois *l'ornement et l'économie*, est traité avec des détails applicables à toutes les fortunes dans l'ALMANACH DES MÉNAGÈRES ET DES GASTRONOMES, année 1854. L'article contient 30 pages et 10 figures qui n'auraient pu trouver place ici.

Le jour où l'on donne à manger, la salle à manger doit être nettoyée avec un soin tout particulier; et le couvert doit être mis toujours une heure ou deux d'avance, afin de pouvoir parer à tous les retards et omissions.

Nous n'avons pas besoin de dire que l'on aura commencé par disposer la table en sorte que chaque convive puisse avoir une place suffisante: 60 centimètres sont l'espace nécessaire à une personne à table; ainsi, pour douze personnes, la table devra avoir près de 7 mètres de tour, parce que l'on gagne aux 2 bouts. Il n'est pas possible de placer convenablement 4 entrées et des hors-d'œuvre sur une table de moins de 1 mètre 60 à 2 mètres de large.

Le sol des salles étant ordinairement froid, il est nécessaire de garnir le dessous de la table d'un tapis de laine ou de nattes. Il est bon aussi de prévenir les besoins des personnes délicates en leur préparant de petits tabourets ou des chaufferettes que l'on aura soin de choisir sans odeur, telles que celles à eau chaude.

On a eu tort de supprimer l'usage du meuble

appelé *servante*, qui souvent évitait la présence d'un domestique.

Nous ne saurions trop recommander l'usage des lampes astrales suspendues au plafond : la lumière qu'elles donnent se répand plus également; et l'on n'a pas à craindre de voir renverser une lampe à pied ou un chandelier, ce qui est un malheur, aussi bien que la chute de la salière, toutes les fois du moins que la chute a lieu dans le plat.

Si on se met à table dans une saison où la nuit doive arriver pendant qu'on y est, on devra fermer les volets et allumer avant de servir, pour ne pas occasionner de dérangement quand une fois on sera installé.

Les vins doivent être montés à l'avance, quand la saison le permet, et on devra les placer et marquer de manière à éviter les méprises dans l'ordre où ils doivent être servis. Voyez à la fin de cet ouvrage, l'article : *De l'emploi des vins à table*, et l'*Almanach des Gastronomes*, 1854.

Les bouteilles seront nettoyées de tout sable mais non de leur effet de vieillesse; celles dont le goulot est goudronné seront dégoudronnées à l'avance.

S'il y a dans la maison des carafes pour servir le vin d'ordinaire, on les remplira et on aura soin de les placer sur la table de manière à les opposer aux carafes d'eau, et chacune d'elles sur un porte-bouteille. Un soin que les domestiques devront s'habituer à avoir, c'est de remplir les carafes d'eau comme celles de vin, ou changer les bouteilles à mesure qu'elles se videront, et en cela le maître ou la maîtresse de la maison ne doivent pas épargner leur surveillance, car il est toujours désagréable pour un convive de faire ces sortes de réclamations, ou d'être obligé à se passer du nécessaire.

On n'étale plus sur la table un napperon, depuis que l'on a adopté l'usage de la brosse à miettes.

La cuillère sera placée à droite de l'assiette et le couteau à côté, sur le porte-couteau; la fourchette se place à gauche. La serviette est ployée avec goût et le pain placé dans son pli. Si on n'est pas à même d'avoir des petits pains de luxe qui figurent si bien dans les dîners priés, en se servant même des plus petits, on ne donnera, du moins, que des morceaux de grosseur médiocre. Dans ces repas, l'abondance des mets fait que l'on consomme peu de pain [1]. Plusieurs couverts de rechange, la grande fourchette et les couteaux à découper seront placés aussi en bon ordre vers le milieu de la table et à la portée de la personne qui fait les honneurs, pour découper et servir les mets. Tous ces objets doivent concourir, avec l'huilier et les autres pièces, à la décoration de la table. Les autres articles seront espacés convenablement. Dans les services ordinaires les assiettes à soupe seront placées en une pile entre la soupière et le couvert du maître, un peu à gauche.

Près de chaque assiette on placera d'avance le verre ordinaire, un verre à pied pour le vin de Bordeaux, un autre verre à pied plus petit pour le vin de Madère, le verre à vin de Champagne peut

[1] En Angleterre on change de fourchette et de couteau à chaque plat. Tout le monde n'est pas disposé chez nous à adopter cet usage de propreté. Mais au moins devra-t-on changer quand on aura mangé du poisson. — Dans les maisons bien ordonnées on sert de suite les *relevés*, et les domestiques portent les soupières sur une table de service où ils en font la distribution dans les assiettes qu'ils portent à chaque convive. — Les rôtis et toutes grosses pièces, après avoir figuré entières sur la table à manger, se découpent aussi sur cette table de service, et sont remises dans les plats et présentés à chaque convive successivement par les domestiques.

Pour plus de détails, voir l'*Almanach des Gastronomes*, 1854.

n'être apporté qu'au dessert. Pour ces vins la bouteille se passe de main en main, et chacun se sert soi-même, après l'avoir reçue de celles du maître de la maison, s'il n'y a pas de domestiques pour servir. Dans l'intimité, on apporte les verres à champagne dans une corbeille près du maître, qui fait sauter le bouchon. C'est l'usage le plus gai.

Le couvert sera mis en conséquence du repas que l'on se propose de donner; nous allons entrer à ce sujet dans quelques détails sur le menu et le service.

Le *menu*, c'est la composition du repas, la liste des mets qui doivent le composer, la carte du dîner: c'est ce qu'on ne devrait pas faire connaître d'avance aux convives, parce qu'on doit supposer que celui qui sait manger ne fait pas à l'amphitryon [1] l'affront de croire que la fin du repas ne répondra pas au commencement, et qu'il doit, après les entrées, se réserver de la place pour les entremets et le dessert. Le menu est ce qu'un maître de maison doit, autant que possible, avoir préparé d'avance, afin que sa cuisinière ne soit pas prise au dépourvu, qu'elle ait pu s'approvisionner des viandes que le temps doit attendrir et porter à leur point de perfection, qu'elle ait pu faire ses marinades, piquer ses pièces, apprêter ses sauces. On fait encore, dans quelques maisons, des listes du menu que l'on distribue, une pour deux convives; elles sont écrites sur une carte ou montées sur des petits écrans et même encadrées en argent.

Par SERVICE on entend le nombre de plats servis ensemble.

Un repas à *un service* comprend tout ce qui doit être servi, depuis le potage, s'il y en a, jusqu'au

[1] D'après Molière : «Le véritable Amphitryon est l'Amphitryon où l'on dîne.»

dessert; c'est le repas fait, pour ainsi dire, en campagne, quand on ne doit pas avoir la possibilité de se faire servir en temps et lieu à son aise : c'est, encore, le repas de nuit, au milieu du bal. De ce que les services s'y trouvent mêlés et forment une espèce d'ambiguïté qui ne permet pas de définir si l'on est aux entrées ou à l'entremets, on l'a appelé *ambigu*.

Le déjeuner est ordinairement un repas à un service.

Dans un repas à *deux services* on sert à la fois des entrées et des entremets : on aime ce service à la campagne, et l'on remplace quelques plats épuisés par de nouveaux chauds et qui arrivent en temps opportun. Le second service se compose du dessert. C'est encore ce qui peut avoir lieu au déjeuner.

Le repas à trois services se compose,

Premier service, les *entrées* : du potage, du relevé de potage, des entrées et hors-d'œuvre.

Le *relevé* est le bœuf bouilli, ou autre grosse pièce qui remplace le potage aussitôt qu'il est servi dans les assiettes. Certaines grosses entrées peuvent servir de relevés.

Les *entrées* sont des plats plus ou moins solides de viandes, gibier, volaille, poisson, presque tous avec sauce.

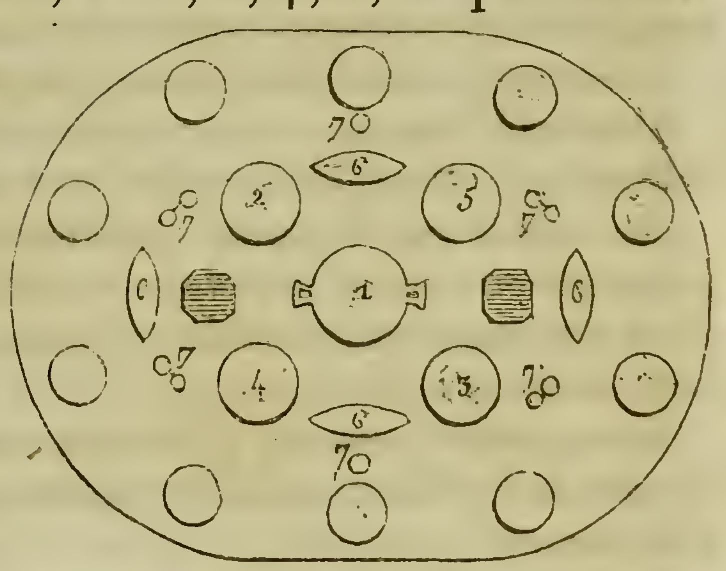
Les *hors-d'œuvre* sont des mets appétissants et légers : huîtres, thon mariné, anchois, crevettes, sardines, radis, beurre, etc. On distinguait autrefois : 1° les *hors-d'œuvre d'office*, préparés d'avance et servis froids dans des *coquilles à hors-d'œuvre;* puis 2° les *hors-d'œuvre de cuisine* chauds, et qui, présentement, ne se distinguent plus sur la table des *plats* proprement dits. Voir *Assiettes volantes*, p. 11.

Voyez, pages 9 et suivantes, la liste des relevés, entrées et hors-d'œuvre.

La figure ci-après fait voir la disposition des plats [1] pour un repas de 8 à 12 couverts. Ils doivent être placés avant l'entrée des convives dans la salle, et c'est là le cas où il faut que la cuisinière s'entende avec le maître, pour savoir si tout le monde est arrivé, afin que les mets ne refroidissent pas.

Le potage se place au milieu : aussitôt servi, la soupière est remplacée par le relevé, qui, si ce n'est pas tout simplement le bœuf avec du persil autour, doit être une pièce qui marque par son importance au milieu des entrées. On commence par distribuer aux convives les hors-d'œuvre pendant que le relevé s'apprête, puis les entrées, en commençant par les moins délicats.

Quatre entrées, nos 2, 3, 4, 5, et quatre hors-d'œuvre, n° 6, peuvent suffire à une table de 8 à 12 couverts.



Ces plats doivent être choisis de manière à contenter tous les goûts et doivent faire opposition les uns aux autres par leur nature

[1] Je ne saurais donner les dispositions que j'indique comme des règles absolues : chacun pourra placer les plats selon son goût et suivant la richesse des ustensiles ou l'apparence des mets qu'il voudra employer. Mon but a été d'éviter aux filles et garçons trop novices des bévues qui auraient tourné au déplaisir des convives comme à celui des maîtres. C'est dans l'ouvrage de M. Robert, *La Grande cuisine simplifiée*, qu'il faudra chercher l'enseignement pour des repas plus splendides. Les gravures, représentant des tables servies à six entrées et davantage, et jusqu'à 50 couverts, seront fort utiles aux personnes qui veulent en apprendre plus que le but du présent ouvrage ne devait leur en enseigner.

comme par la couleur de leurs sauces : ainsi nous supposons au n° 1 un aloyau ou un filet d'aloyau; au n° 2 un civet de lièvre ou un salmis quelconque; au n° 3 un fricandeau à l'oseille; au n° 4 une sole aux tomates, et au n° 5 une fricassée de poulet. Les 4 hors-d'œuvre seront : radis, anchois, beurre, olives ou cornichons. Le n° 7 indique les salières et poivrières.

Si l'on a des *réchauds* on les placera sous les plats qui exigent d'être conservés chauds. Des réchauds seront placés aussi sous les entrées froides pour la symétrie, mais on ne les chauffera pas.

Pour 4 à 6 personnes on n'emploiera que 2 entrées avec le relevé de potage et 4 petits hors-d'œuvre. Les entrées et le relevé se placeront sur une seule ligne, flanqués des hors-d'œuvre.

On devra toujours autant que possible, quand on n'aura pas à servir une table de plus de 25 à 30 couverts, éviter les répétitions de mets. On ne permettra que la répétition des hors-d'œuvre.

Les principes que nous avons exposés pour le premier service d'une table de 8 à 12 couverts peuvent s'appliquer à une plus grande.

Autrefois on se servait pour des repas de 12 personnes ou plus d'un *dormant* ou *surtout de table*. La table se trouvait garnie en partie et exigeait moins de plats; il y avait donc économie, quoiqu'un surtout fut un ornement composé d'un fond de glace ou miroir entouré d'une balustrade de cuivre argenté. On le posait dès le premier service, et on le couvrait de figures en porcelaine, d'ornements en carton et en pastillage et de friandises de dessert. Il y avait économie, même dans ce cas, pour beaucoup de personnes, parce que ce n'était qu'une

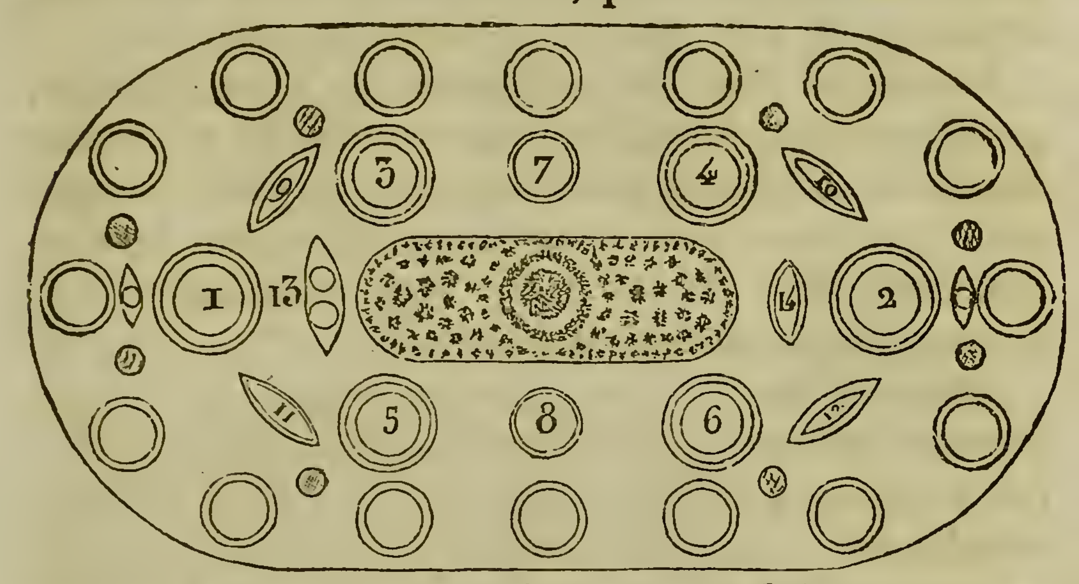
dépense une fois faite. Nous indiquerons le moyen de remplacer ce riche ornement avec autant de succès qu'une simple fleur peut remplacer sur le sein d'une bergère le diamant qui brille sur celui de la duchesse.

On fera faire par le menuisier un fond de bois de chêne de 40 à 50 cent. de largeur et d'une longueur proportionnée à celle de la table (en le faisant de plusieurs pièces on aurait des rallonges). Ce fond, cintré aux deux bouts, sera soutenu par des petits pieds tournés comme ceux du socle d'une pendule. On le couvrira de 3 cent. d'épaisseur de terre glaise recouverte elle-même par de la mousse et des dessins sablés. On plantera dans ce massif des rameaux, plus ou moins grands, d'arbrisseaux et de toutes les fleurs que l'on aura. Rien n'est plus agréable sur une table que la vue de ce joli parterre. C'est un pareil surtout que nous supposons sur la table de 16 couverts représentée dans la figure ci-jointe et qui peut servir à un plus grand nombre. Si on n'en fait pas d'usage, on le remplacera par un potage au premier service, un rôti au second et une grande pièce au dessert. Mais alors les 4 entrées pourront bien ne plus suffire, tandis que leur alliance avec le dormant et les hors-d'œuvre contribuait à remplir richement la table. Non-seulement on peut produire une décoration en imitant un terrain plat, mais on peut encore composer avec de la terre glaise des rochers, des colonnes, des vases. Il faut avoir soin que toute la terre soit couverte de fleurs, de feuillage, de pierrailles ou de coquillages. On sera obligé, pour les objets élevés, de former un bâti en petites pièces de bois. C'est surtout à la campagne que ce surtout se trouvera bien employé, et, si on ne l'adopte pas, on devra, au moins,

orner sa table de vases de fleurs dans la saison [1].

Si on fait usage du surtout, on pourra placer un potage à chaque bout, pareillement deux espèces de rôtis au deuxième service. Si on ne met qu'un potage il sera placé au n° 7 ou au n° 8.

Cette table, de 16 ou plus, que l'on peut augmenter autant que l'on voudra en ajoutant des entrées et des hors-d'œuvre, présente au milieu le



surtout. Les nos 1, 2 sont des potages différents, que l'on remplacera par 2 relevés: l'un de viande et l'autre d'un beau poisson au bleu [2]. Les nos 3, 4, 5, 6, 7, 8 sont des entrées; et les nos 9, 10, 11, 12, des hors-d'œuvre. Les nos 13, 14 sont la saucière et l'huilier.

On sert dans cet ordre : poisson, volaille, gibier; les entrées froides après les chaudes.

DEUXIÈME SERVICE, l'*entremets*. Il se compose du

[1] Le service élégant a été décrit avec tous les détails nécessaires dans l'*Almanach des Ménagères et des Gastronomes* pour 1854. On y parle des décorations de la table par des corbeilles de fleurs qui peuvent être tout simplement choisis parmi tous ces jolis objets en terres de couleurs, que l'on fabrique à présent si gracieux et à si bon marché.

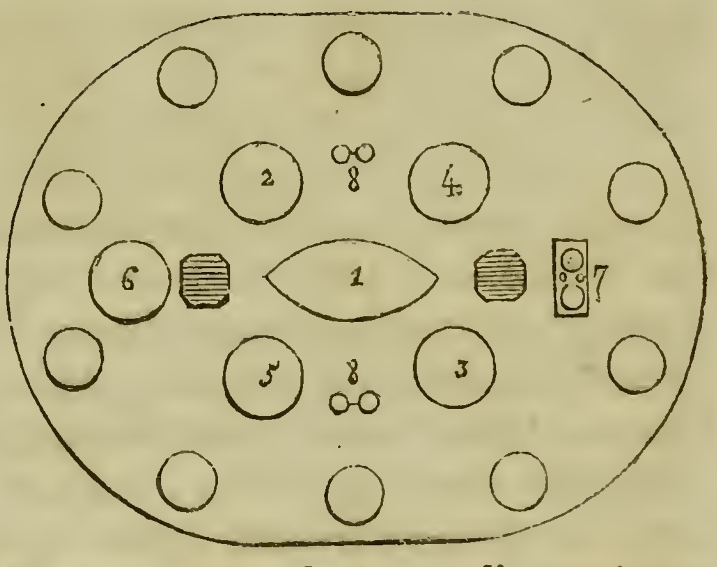
[2] On ne verra pas ici, comme dans plusieurs autres ouvrages, des listes de menus que l'on trouve toujours difficilement moyen de suivre à la lettre. Nous croyons remplacer cette méthode avec avantage dans la table des mets (page 9), laquelle est divisée de manière à trouver de suite ce que l'on cherche.

rôt, des entremets chauds et froids et de la salade.

Les entremets sont plus légers que les entrées et se composent de poissons, pâtisseries, légumes, œufs, crèmes et autres préparations sucrées d'entremets.

On dessert les relevés, les entrées, on laisse les hors-d'œuvre, on ôte les bouteilles de vin d'ordinaire, pour les remplacer par les vins dits d'entremets, et l'on place le second service.

On offre d'abord le rôti aussitôt qu'il est découpé, puis les légumes, les fritures, et enfin les entremets sucrés. La salade est beaucoup plus agréable mangée avec le rôti qu'après les légumes. Elle peut être assaisonnée hors de table (après y avoir figuré à sa place) par un domestique habile.

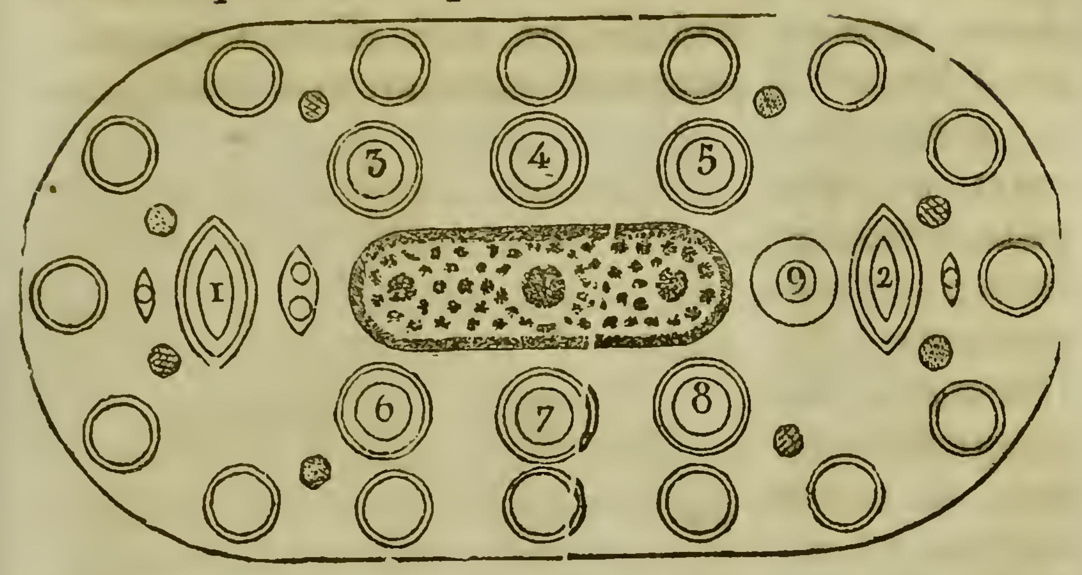


Dans la *figure* ci-jointe on a placé 4 entremets.

Le n° 1, plat de rôt, qui peut être un poisson au bleu, et, dans ce cas, au n° 2 une volaille ou du gibier rôti; le n° 3 un buisson d'écrevisses, le n° 4 des légumes selon la saison; le n° 5 des artichauts frits, ou bien une gelée ou une crème; au n° 6 la salade, et l'huilier au n° 7.

Dans la table préparée pour 16 personnes ou plus, il y a 2 plats de rôts, n°s 1 et 2 : l'un d'une grosse pièce de viande rôtie, de volaille ou de gibier, et l'autre d'un poisson au bleu; les 6 entremets n° 3 à 8 devront être variés comme nous

venons de le dire, le n° 9 est une salade avec l'huilier pour correspondant [1].



TROISIÈME SERVICE, le *dessert*, tout composé de choses plus ou moins friandes et de vins délicats.

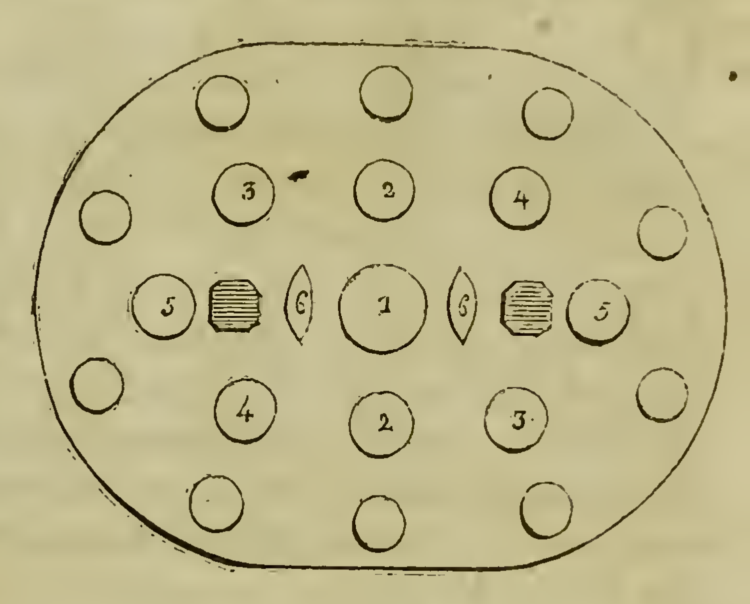
On enlève les plats et réchauds, l'argenterie couteaux, salières, hors-d'œuvre : on laisse les verres et carafes à eau; on balaye avec une brosse à miettes, destinée à cet usage, ou avec une serviette, les miettes de pain, que l'on jette à mesure dans une corbeille; on apporte les assiettes de dessert, plus petites que les autres, ainsi que des petits couteaux et cuillères de dessert, que l'on pose à la place de chaque convive; des verres à vin de Champagne.

Sur les tables de 8 à 12 couverts, sans surtout, on place au milieu n° 1 une pièce plus grande que les autres, telle qu'une pâtisserie ou un fromage à la Chantilly; aux deux extrémités sont des vases de cristal couverts qui contiennent les fruits à l'eau-de-vie et les confitures; les autres assiettes sont garnies des richesses de l'art ou de la saison, mariées

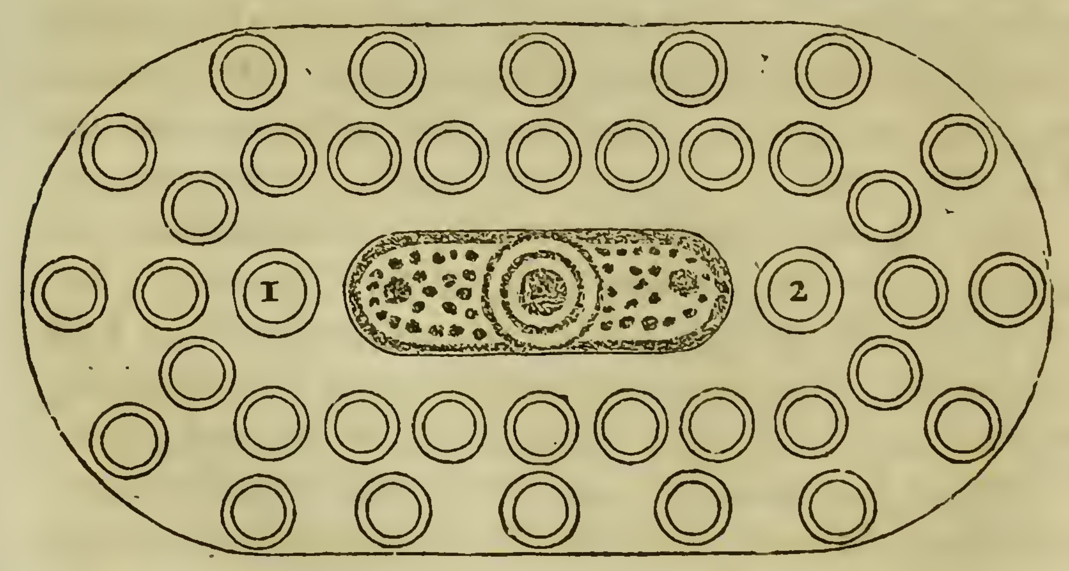
[1] Sur toutes ces tables nous avons laissé des blancs qui sont les places des flambeaux et girandoles, si on n'a pas de lampe suspendue. Il sera facile de placer les entremets un peu plus loin s'il n'y a pas de flambeaux.

avec goût; et toujours sans répétitions apparentes.

Une assiette doit avoir son assiette correspondante, non en droite ligne, mais *diagonalement:* ainsi les nos 3 pourront contenir des fruits, les nos 4 des biscuits et des pâtisseries; les nos 2 pourront contenir du fromage de Roquefort et des 4 mendiants, les nos 5 des compotes, et les nos 6 des sucriers.



La table de 16 couverts et plus sera servie d'après les mêmes principes: aux deux bouts du dormant il faudra aux nos 1 et 2 des pièces plus grandes que les assiettes ordinaires, l'une un fromage à la Chantilly et l'autre une pièce de pâtisserie montée; etc.



On aura soin de mettre un couteau dans l'assiette au fromage aussitôt que la cloche de cristal qui le couvre aura été enlevée, si toutefois son odeur forte

a nécessité de le couvrir. On le sert le premier, ensuite les marrons, le fromage mousseux, les pâtisseries, les fruits, les compotes, les petits fours et les sucreries. — Pour servir les marrons rôtis on est dans l'usage de les placer dans une serviette ployée en 4 afin de les tenir chauds. Il est mieux de ployer une serviette, *calandrée*, comme une cravate, de la tourner en rond de manière à faire une sorte de boîte ronde dans laquelle on place les marrons. — Il faut avoir soin de placer près de la maîtresse de la maison une assiette contenant des petites cuillères, qu'elle distribue en servant les crèmes, les fromages à la crème, confitures, etc.

On aura soin de remettre à mesure chacun à leur place les articles qui seront dérangés par les convives pendant le repas, ce qui romprait la symétrie, et on aura soin aussi de remplacer les couteaux ou couverts de service qui auraient été emportés. Le dessert ne doit être enlevé, ni aucun des ustensiles qui y auront servi, avant que les convives aient quitté la table; aussi les maîtres doivent-ils avoir l'attention de terminer la séance aussitôt que le repas est réellement terminé, afin que les domestiques puissent vaquer à la suite de leurs occupations dans la maison. Il est, du reste, inconvenant de prolonger outre mesure la séance à table, car beaucoup de personnes s'en trouveraient gênées.

La maîtresse aura donné ses ordres pour ce qui doit faire la part des domestiques dans la desserte, car elle sait qu'elle doit éviter de quitter ses convives.

Il faut que pendant le dîner, si les siéges ont été dérangés dans le salon, un domestique ait soin d'aller les replacer, d'entretenir le feu et établir les lumières.

Le dîner fini on passe dans le salon, où les tasses,

le sucrier avec la pincette d'argent, les petites cuillères et le porte-liqueurs ou le coffret dit *cave à liqueurs* doivent être préparés à l'avance et pendant le dessert pour le CAFÉ. Cette noire liqueur sera apportée brûlante, dans une cafetière, accompagnée d'un pot de crème nouvelle non bouillie ni même chauffée. Les domestiques se retirent aussitôt ce service fait et n'ont pas à s'occuper de la distribution du café et des liqueurs. C'est un soin que prend la maîtresse de la maison, et elle trouve toujours, parmi les convives, des aides de camp de bonne volonté.

Une heure après le café, les domestiques porteront dans le salon et offriront eux-mêmes à chaque convive, en commençant toujours par les dames et les personnes âgées, des verres d'eau sucrée qu'ils auront apprêtés d'avance.

SOIRÉES. S'il y a une soirée invitée, nombreuse et même dansante, elle commencera bientôt et demande des préparatifs raisonnés. Voici un aperçu de ce que l'on peut préparer pour une quarantaine de personnes. Un litre de sirop de groseille et autant d'orgeat. On mêlera, dans une cruche, chaque sirop avec 4 fois autant d'eau, à mesure de l'emploi. Ces boissons peuvent être remplacées par de la limonade, de l'orangeade, de l'eau de groseille fraîche ou conservée, du vinaigre framboisé, le tout servi dans des verres de soirée, plus étroits que ceux de table et aux deux tiers pleins.

On aura soin de servir les boissons plus ou moins froides, suivant la saison, et d'avoir, dans l'hiver, sur les plateaux, quelques verres d'orgeat tiède. Dans l'été, on sert sur une soucoupe des petits morceaux de glace bien pure, que l'on a divisés au moyen d'un poinçon et d'un marteau. Les distributions se font entre chaque con-

tredanse, ou, si l'on ne danse pas, dans un temps proportionné aux besoins que l'on suppose aux invités selon la température.

On sert encore, comme restaurant, la soirée déjà avancée, et dans des verres semblables, du café à la crème *froid*, sucré.

On aura préparé 3 ou 4 bouteilles de punch que l'on distribuera à partir du milieu de la soirée, et dont on fera deux ou trois distributions. On le porte, bien chaud, dans les verres *à pied*, remplis aux trois quarts, sur des plateaux.

On a soin qu'un plateau suive de près les distributions de liquides pour reprendre les verres vides.

S'il y a des glaces, que l'on compte par deux demi-glaces pour chaque invité, on en servira une moitié vers le premier tiers de la soirée, et l'autre une heure après, ou plus, selon sa longueur présumée.

Pour les pâtisseries, il est difficile d'établir des règles, puisque leur nature dépend des ressources particulières du lieu où l'on est. On peut compter sur 2 ou 3 livres de petits-fours, une brioche en couronne, un baba, un autre gâteau coupé, une ou deux douzaines de gaufres légères dites à l'italienne et des sandwichs vers la fin de la soirée. Le tout servi dans des assiettes placées sur des plateaux de soirées.

Si la soirée se prolonge dans la nuit et qu'il n'y ait pas de souper, on aura une collation servie dans la salle à manger, ou autre pièce voisine du salon. On y trouvera des potages de riz et de vermicelle au gras ou au lait, et des pâtisseries d'entremets. On sert aussi des bouillons qui, dans ce cas, prennent le nom de *consommés*. Des tasses

de chocolat peuvent y être servies. On y offre du vin de Bordeaux et même du champagne.

On doit comprendre que, pour de plus petites soirées, on modifiera tout cela pour le choix et l'abondance. Le goût et l'intelligence des maîtresses de maison suppléera à tout, et les moyens d'argent aideront pour le plus comme pour le moins. Il y a des maisons et des pays où l'on accueille très-bien ce qui n'est pas reçu ailleurs; il en èst ainsi des bavaroises.

Les *mousses* sont un objet de rafraîchissement des plus distingués, mais qui sont le produit de l'art du glacier. On les sert dans des verres à sorbets, larges et à pied, et surtout le plus froid qu'il sera possible [1]. On pourrait les remplacer par des *crèmes mousseuses* que l'on aromatiserait à plusieurs goûts et couleurs pour varier.

On peut encore faire circuler des fruits frais ou confits, des quartiers d'oranges glacés, et telles sucreries que l'on voudra. « Est toujours bien venu qui apporte, » dit-on.

Dans une soirée ordinaire on sert quelques-uns des rafraîssements ci-dessus. *Un thé* avec pâtisseries est servi dans le salon de la même manière que le café, aux deux tiers de la soirée.

Le *repas à un service*, ou *ambigu*, pourra se composer de pièces froides et de pièces chaudes. Les grosses pièces se placeront sur les bouts et sur le

[1] Les mousses des glaciers sont faites ainsi : Dans demi-litre de crème on fait bouillir une gousse de vanille; on laisse refroidir; on passe; on joint 12 onces de sucre, 8 jaunes d'œufs, 2 blancs, demi-litre crème fraîche. On bat, comme les fromages mousseux, sur une terrine pleine de glace concassée. On met la mousse à mesure dans les verres, que l'on place pendant 2 heures dans une *cave de glacier*, grand vase dont le fond à compartiments est sur la glace et qui en porte aussi sur son couvercle à rebord. On en fait au chocolat, au café, etc.

milieu des côtés de la table, et les autres alterneront autour. Dans un pareil repas, soit de nuit, soit de jour, il n'est pas nécessaire d'y placer des légumes, car on leur fait peu d'accueil. Les sauces ne sont pas d'un usage commode quand les convives ne sont pas tous placés d'une manière fixe, et il en est ainsi dans un repas de nuit. La nuit les gelées et autres entremets sucrés doivent au contraire se trouver en majorité. Les fruits et autres assiettes de dessert se placent au milieu de la table, ou autour du surtout de fleurs s'il y en a un.

Le *déjeuner* sera servi d'après les principes adoptés pour les autres repas. On n'est pas dans l'usage de mettre de nappe sur la table, quand il se fait en famille.

On pose à chaque place une assiette, un couteau et une fourchette.

Le déjeuner se compose de *mets froids*, tels que rôtis, pâtés, poissons au bleu ou salés, toutes sortes de pièces de charcuterie; légumes froids, tels qu'artichauts et asperges à l'huile, salades, melons; fromages, fruits et tourtes de fruits, compotes. Et de *mets chauds*, tels que côtelettes de veau, de mouton, de cochon, biftecks, rognons, ainsi que les hors-d'œuvre et *entrées diverses* indiqués pages 11-12. — On bannit ordinairement des déjeuners les mets avec sauce, on sert tout au plus une maître-d'hôtel sous les biftecks ou les rognons. — On sert tout à la fois, le déjeuner étant un petit *ambigu*.

Le café, le chocolat, le thé sont apportés à la fin du déjeuner devant la maîtresse, qui en fait les honneurs. A cet effet les domestiques ont passé devant chaque convive, sur une assiette, un bol et une cuillère. Le sucrier est présenté par eux si le nombre des convives est grand, autrement on le passe de

main en main. — Si on fait usage de liqueur, elle est servie sur la table à la fin du déjeuner.

On terminera cet article par des observations qui pourront être utiles à quelques personnes encore trop peu expérimentées.

Les domestiques doivent avoir une bonne tenue (les femmes en tablier blanc), la plus parfaite propreté, éviter de faire du bruit en marchant, rester étrangers à ce qui se dit et qui ne concerne pas leur service, ne répondre qu'à ce qu'on leur demande et sans parler trop haut, afin de ne pas troubler les conversations. On ne saurait trop leur recommander d'avoir un ton doux et poli.

Un bon usage, peu coûteux, est de faire porter aux gens du service de la table des gants de coton blanc et d'avoir soin qu'ils en aient de rechange en cas d'accident.

Il serait superflu de dire que les maîtres doivent employer toute leur bienveillance et leur attention pour faire les honneurs à leurs convives de manière qu'ils ne manquent de rien, sans cependant les solliciter avec trop d'insistance pour leur faire accepter ce qu'ils semblent refuser. L'amphitryon doit savoir deviner ce qui convient à chacun, il doit avoir soin que tous les mets aient été offerts de manière que personne n'éprouve de regret en quittant la table.

La place d'honneur est due aux fonctions sociales élevées, elle l'est aux étrangers; les grands parents doivent être placés le plus près possible du centre de la table.

La première place d'honneur pour les dames est à la droite du maître de la maison, comme celle des hommes est au côté droit de la maîtresse (la seconde à la gauche); les autres suivent celles-là dans le même sens. Le même ordre a lieu dans le

service, surtout quand on offre le potage; car il serait embarrassant de le suivre scrupuleusement pendant toute la durée du repas.

Le haut bout de la table est celui qui est opposé à la porte principale d'entrée.

L'un et l'autre des maîtres prendra à son bras (et non plus par la main comme autrefois) le convive qui devra occuper sa droite pour passer du salon à la table.

La maîtresse surveillera d'avance le feu du salon, qui, souvent, est oublié pendant le dîner; de manière que les convives sont gelés en y arrivant. Ce n'est pas trop, dans la saison très-froide, de l'allumer dès midi.

Dans les maisons où une économie bien entendue est pratiquée, c'est la maîtresse qui soigne les tasses et les verres à liqueur; elle doit le faire pour épargner à des gens de service les accidents qui peuvent arriver et leur occasionner le chagrin de briser des objets quelquefois précieux.

Le dessert doit être préparé sur une table, dans une pièce voisine, dans l'ordre même où il devra être servi, afin que les domestiques puissent le transporter sur la table sans avoir à s'occuper de cet ordre qui en fait le charme. Il en aura été de même de ceux des entremets préparés par ses soins et encore des hors-d'œuvre. Il est d'usage d'avoir un dressoir-buffet dans la salle à manger.

La place du domestique est derrière le maître ou la maîtresse de la maison, prêt à exécuter leurs ordres : il aura l'œil sur les convives pour prévenir leurs besoins, et portera sur son bras une serviette pour essuyer ce qui nécessiterait ce soin. — Il aura soin de ne rien offrir sans le présenter sur une assiette, et de toujours saisir un verre par le pied afin que ses doigts ne touchent pas à l'intérieur.

La cuillère et les assiettes seront enlevées par lui chaque fois qu'un convive aura fini, et portées à mesure sur la petite table ou la servante. Il aura soin de ne pas s'en embarrasser de plusieurs; car, outre la malpropreté et les accidents qui peuvent en résulter, il faut qu'il ait les deux bras libres pour remettre immédiatement une assiette propre en remplacement de celle qu'il enlève, car un convive ne doit pas rester sans une assiette devant lui. Si le maître l'envoie porter une assiette chargée à un convive, il la met à sa place, après avoir enlevé l'assiette vide. Si on le charge de verser les vins fins, il les offrira en nommant ces vins par leur nom, à chaque convive, et n'en versera qu'une quantité raisonnable dans chaque verre sans le remplir plus qu'aux deux tiers. Je dis les vins *fins*, car les bouteilles de vin d'ordinaire doivent être assez multipliées sur la table pour que chacun en ait une à sa portée sans être obligé de déranger ses voisins ou de trop multiplier le travail des domestiques.

Avant d'enlever aucun des plats du premier service, on doit avoir placé devant les convives les assiettes du second.

A la fin d'un repas on sert à chaque convive un bol de cristal de couleur, dans lequel on a placé un verre à boire à moitié plein d'eau aromatisée avec de l'eau de menthe. Cela s'appelle un *rince-bouche*. Les convives qui ne tiennent pas aux égards que l'on doit à une société se rincent la bouche devant tout le monde, et éclaboussent leurs voisins. — Nous avons parlé de cet article, *avec tous les détails qu'il mérite*, dans l'*Almanach des Gastronomes* de 1854.

TERMES DE CUISINE.

Abaisse : En aplatisant la pâte avec un rouleau on fait une abaisse.

Amalgamer : Mélanger parfaitement plusieurs substances.

Ambigu : Voyez *Repas à un service*, page 95.

Assiette : On appelait autrefois assiettes, en cuisine, les petites entrées et hors-d'œuvre, dont la quantité n'excède pas ce que peut contenir une assiette. Au dessert, on dit assiette de fruits, de fromages, marrons, biscuits, etc., qui se servent sur une assiette. Voyez *Assiettes volantes*, page 11.

Attelets : voyez *Brochettes*.

Bain-maris[1] : Se dit des viandes ou autres substances qu'on fait cuire dans un vase plongé dans l'eau bouillante, pour qu'elles n'éprouvent pas l'action immédiate du feu, qui les ferait brûler ou cuire trop vite.

Barder : Couper des tranches de lard mince, et les attacher avec de la ficelle sur le ventre et le dos des volailles que l'on met à la broche.

Blanchir : Mettre diverses substances dans l'eau bouillante, avec ou sans sel, pour leur faire faire quelques bouillons et enlever leur âcreté.

Bouquet : Se dit du persil et de la ciboule qu'on lie en paquet, et qu'on met dans les ragoûts pour en relever la saveur. On appelle *bouquet garni* celui où l'on joint au persil et à la ciboule du thym, une gousse d'ail et du laurier. On le retire en servant en même temps que l'on retire ce qui ne doit pas rester dans la sauce, les clous de girofle, les gousses d'ail, petits os, etc.

[1] Autrefois on faisait certaines préparations pharmaceutiques sur un bain d'eau de mer (*maris*, de la mer), d'où on a dit BAIN MARIS. Ainsi on doit écrire *bain-maris*.

Braiser : Faire cuire sur la *braise* ou charbon du fourneau. Voyez à la table le mot *Braise.*

Brider : Passer une ficelle afin de retenir les membres d'une volaille. Voyez page 68.

Brochettes ou *attelets :* Pour la cuisine, ces brochettes sont en fer ou en bois ; pour la table, elles sont en argent. Ce sont de petites lames de 16 à 24 cent., plates et pointues, qui ont un anneau au gros bout. A la cuisine elles servent à retenir le rôti à la broche ; à table on y enfile les petits poissons par la tête : les éperlans frits, par exemple. Voy. les fig., p. 42.

Caramel : Mettez quelques morceaux de sucre dans un poêlon de cuivre non étamé (poêlon d'office) avec une cuillerée d'eau, remuez et faites fondre doucement pour qu'il ne prenne pas d'amertume. On s'en sert pour colorer les sauces, le dessus des fricandeaux au moyen de la barbe d'une plume, les compotes et entremets, même le bouillon quand on n'a pas d'ognons brûlés ou de la liqueur appelée *colorine* que vendent les épiciers.

Ciseler : Faire des incisions obliques sur la chair du poisson que l'on veut faire frire ou griller, afin qu'il cuise mieux et ne se déchire pas.

Concasser : Diviser grossièrement dans un mortier ou par tout autre moyen.

Cuillères de cuisine : Il faut se servir toujours de cuillères de bois pour travailler les mets, parce que le métal les saisit par le refroidissement. Le métal a aussi l'inconvénient d'être attaqué par certains acides et de produire quelquefois du noir.

Cuisson : Manière de cuire. — Se dit aussi du liquide résultant de la cuisson qui a été faite dans de l'eau, du vin, du bouillon, du jus, etc.

Culinaire : Du latin CULINA, cuisine; art culinaire, ou du cuisinier.

Décanter : Tirer à clair un liquide pour le séparer de ce qu'il a déposé.

Décoction : Faire cuire, en bouillant, pour extraire la substance de ce que l'on soumet à cette opération. Si on ne fait que verser l'eau bouillante sur ce dont on veut avoir la substance, c'est une *infusion.*

Dégorger : On fait dégorger les viandes pour les débarrasser du sang qu'elles contiennent, et rendre la chair plus blanche. Ce moyen consiste à les mettre tremper une demi-heure ou une heure dans l'eau froide.

Désosser : Oter les os de la volaille ou du gibier, ou les arêtes des poissons. Cette opération demande de l'adresse et beaucoup d'usage.

Dormant ou surtout de table : Décoration que l'on place au milieu de la table et qui reste jusqu'à la fin du repas; *voir* page 91.

Dresser : Disposer les pièces et les morceaux sur le plat que l'on va servir sur la table.

Échauder : Faire tremper dans l'eau très-chaude un animal dont on veut enlever la plume ou ratisser et enlever le poil.

Émincer : C'est faire des tranches minces des viandes.

Émonder : Nettoyer; on émonde les amandes en les jetant dans l'eau bouillante pour attendrir leur peau, que l'on enlève avec les doigts.

Entrée, entremets : Voyez page 89.

Escalopes : Petites tranches rondes et minces de viandes tendres, ou de chair de poisson, battues et aplaties, que l'on dispose en couronne sur un plat, de manière à poser à moitié les unes sur les autres, et à former comme un *escalier.*

Etamine : C'est un morceau de laine qui sert à passer des coulis, etc. On y supplée par un torchon humecté. On le tient à deux par les coins, et, si on est seul on l'attache à deux clous au mur et on tient les deux autres coins de la main gauche, tandis que de la main droite on fait passer avec une cuillère. Voyez *Passer*.

Étouffer : C'est faire cuire dans un vaisseau bien clos, pour empêcher l'évaporation.

Filet : Le filet est, en général, la partie la plus tendre d'une volaille, d'une pièce de gibier ou de viande. Dans le bœuf le filet tient à l'aloyau ; c'est la même partie sur la longe de veau, la selle du mouton et l'échine du cochon. Il en est de même dans le gibier à poil. Dans les volailles c'est toute la partie blanche; dans les faisans, perdreaux, cailles, grives, etc., c'est la chair de l'estomac.— Le filet mignon dans le veau, le mouton et le gibier à poil, est la même partie qu'on appelle filet d'aloyau dans le bœuf. Dans les volailles, c'est la chair blanche qui est sous l'aile et adhérente au brechet. — Dans le poisson, c'est la chair des carpes, merlans, soles, etc., débarrassée des arêtes et peau ; dans les poissons plus gros, la chair découpée en filets plus ou moins gros.

Flamber : C'est faire passer de la volaille ou du gibier à plumes sur un feu clair ou sur la flamme, pour en brûler le duvet, après qu'ils ont été plumés. Le feu de braise est préférable pour ne pas noircir les pièces par la fumée.

Foncer : Mettre dans le fond d'une casserole du jambon ou veau en tranches, ou des bardes de lard.

Fontaine : Trou que l'on fait au milieu d'un tas de farine que l'on va délayer et pétrir avec ce que l'on place dans la fontaine.

Frémir : État voisin de l'ébullition dans les liquides.

Glacer : C'est étendre sur des viandes ou volailles piquées, toutes chaudes et prêtes à servir, les sauces ou coulis réduits à une consistance assez épaisse et que l'on nomme *glace;* on l'emploie au moyen d'une plume ou d'un pinceau. — En pâtisserie, c'est saupoudrer les pièces de sucre et les remettre au four pour que la glace se forme. On saupoudre avec du sucre en poudre fine renfermé dans une boîte de fer-blanc dont le dessus est percé d'une quantité de petits trous et nommée *glaçoire*, figure page 38. — En office, c'est faire une croûte de sucre luisant sur les fruits.

Habiller : Brider une volaille. Voyez *Trousser.*

Hors-d'œuvre : Voyez page 89.

Infusion : Voyez *Décoction.*

Limoner les poissons : en enlever le limon avec un couteau, après les avoir mis échauder dans de l'eau prête à bouillir dans une marmite à couvercle.

Lit : On dit faire des lits, lorsqu'on coupe des substances en tranches minces, entre lesquelles on en met quelques autres, ou des assaisonnements.

Macérer : Faire infuser à froid, dans un liquide, quelque substance pour en extraire les principes.

Mariner : Une *marinade* est un assaisonnement préparatoire que l'on fait subir aux substances crues pour leur donner plus de saveur. A chaque article on a indiqué la marinade qui lui convient. Il faut battre avec un rouleau ou un couperet les grosses pièces de viandes quand elles ne doivent mariner que quelques heures.

Masquer : Couvrir un mets dressé sur le plat avec une sauce consistante. Couvrir de sucre.

Mètre, centimètre, millimètre. Nous emploierons ces mesures toutes les fois que cela nous paraîtra nécessaire. Nous joignons ici une figure représentant jusqu'à 8 centimètres, 3 pouces, à l'usage des personnes qui n'auraient pas de mesure sous la main et qui pourront prendre une idée des proportions indiquées. 27 millimètres répondent à un pouce.

centimètres.
1 2 3 4 5 6 7 8

5 10 millimètres.

Menu : La liste du repas que l'on veut préparer.

Mijoter : Cuire lentement et à petit feu.

Miroton : Tranches de viandes déjà cuites et dont on applique ordinairement le nom aux tranches de bœuf coupées pour une vinaigrette ou pour servir sur un ragoût d'ognons.

Mitonner : Faire tremper et bouillir long-temps à petit feu.

Mouiller : Mettre de l'eau, du bouillon, ou autre liquide, pendant la cuisson. *Mouillement* est le nom de ces liquides.

Paner : C'est saupoudrer de mie de pain bien fine les viandes ou autres choses qu'on fait cuire sur le gril ou au four.

Parer : On dit *parer les viandes;* c'est en ôter les peaux, nerfs et graisses superflues.

Passer, faire revenir sur le feu des viandes ou autres dans la casserole avec beurre, huile ou lard *fortement chauffé.* On retire le beurre pour le remplacer par d'autre si on doit faire un roux. — On *passe* à l'*étamine*, au *tamis*, ou à la *passoire* des coulis, purées, des jus, des sucs de fruits, des crèmes, etc. Les petites passoires de fer-blanc,

à petits trous, que l'on fait à présent, remplacent l'étamine et le tamis. Il faut en avoir pour le *gras* (on les appelle passoires à bouillon) et pour le *maigre*, les sucs de fruits, les crèmes, etc. Celles en toile métallique s'engorgent ou se rouillent.

Pétales : La partie seule des fleurs, dégagée de tout ce qui est vert ou qui peut être amer.

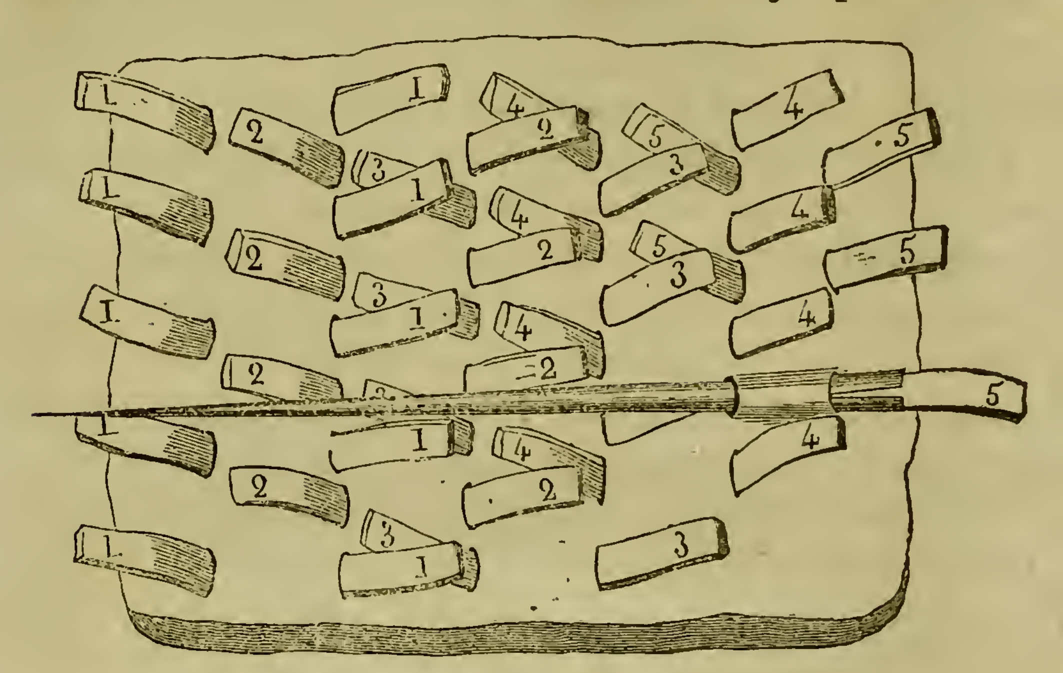
Petit-four : Tourons, gimblettes, macarons et massepains, petites meringues de couleur, petits nougats aux pistaches, soufflés de couleur à la glace royale, biscuits à la cuillère, enfin tout ce qui est petite pâtisserie sèche.

Pièces montées : Ce sont les pièces de pâtisserie composées de différentes sortes, telles que rochers, édifices, temples. On y emploie le pastillage et la pâte d'amandes.

Pinceau à glacer : Paquet composé d'une trentaine de petites plumes de 10 à 12 centimètres, que l'on réunit après avoir arraché les deux tiers des barbes inférieures pour dorer la pâtisserie.

Piquer : On taille du lard plus ou moins gros et selon l'emploi auquel on le destine, car il est évident que les lardons seront plus gros pour un filet de bœuf ou une noix de veau que pour des filets de volaille ou de perdreaux. Après avoir paré la viande que l'on veut piquer, on couvre d'un linge blanc la paume de la main gauche et l'on pose la viande dessus; de la droite on tient la lardoire que l'on fait entrer superficiellement au n° 1, de manière qu'elle ressorte au n° 1 du haut; on y place le lardon, que l'on fait passer en le faisant ressortir également par les deux bouts. Faites la même opération à côté de ce premier lardon, et ainsi de suite dans la largeur du filet. On établit ensuite un second rang en piquant au

nº 2, en arrière du premier, de manière que la lardoire ressorte au nº 2 du haut, dans l'entre-deux des deux bouts de lardons déjà posés. On



recommence un autre degré, et l'on couvre ainsi d'un bout à l'autre toute la pièce, selon les numéros indiqués sur la figure. D'un lardon, un tiers doit être sous la chair et un tiers sortant à chaque bout. Plus on rapproche les lardons l'un de l'autre, et plus la piqûre est parfaite. Il est essentiel de piquer, autant que possible, dans le sens du fil de la viande, en exceptant cependant les volailles entières, le gibier à poil et à plume, que l'on destine à la broche et que l'on est dans l'usage de piquer en travers.

Plafond : Plaque de métal, depuis la grandeur d'une assiette jusqu'à 40 et 50 centimètres, avec un rebord formé d'un gros fil de fer; on en fait en tôle de fer et en cuivre, ronds ou carrés. Ils servent à poser les pâtisseries pour les faire cuire au four.

Pocher : On poche des œufs en les cassant dans l'eau ou le bouillon. On poche des boulettes de

godiveau et des quenelles dans l'eau bouillante pour les faire cuire.

Poids : Ceux qui ont fait la loi ont eu tort de ne pas indiquer, comme autrefois, et comme cela existe dans tous les pays, des divisions qui portassent des noms faciles à retenir, tels que les quarts et les onces. Pour remédier à cet inconvénient et n'embarrasser personne, j'ai dit kilogramme, toutes les fois qu'il s'est agi de cette proportion juste; mais j'ai conservé les dénominations de livre, demi-livre, quart et once toutes les fois qu'il a fallu diviser, au lieu de dire 500, 250 et 31 grammes. Voici un tableau succinct de conversion des poids nouveaux en anciens en nombres ronds les plus approchants :

1 gros	4 gram.	10 onces	306 gram.		
2	8	11	337		
3	12	12	367		
4	15	13	397		
5	19	14	428		
6	23	15	459		
7	27	16	490		
8	31	1 livre	490		
1 once	31	2	979		
2	61	3		1 kilog.	468 gram.
3	92	4		1	958
4	122	5		2	447
5	153	6		2	937
6	184	7		3	426
7	214	8		3	916
8	245	9		4	406
9	275	10		4	895

La livre se divisait en 16 onces, — l'once en 8 gros, — le gros en 72 grains. — Le kilogramme, poids d'un litre d'eau, se divise en 1,000 grammes, et répond à un peu plus de 2 livr.

Le setier de Paris se divisait en 12 boisseaux anciens. — Le boisseau ancien contenait 13 litres.

— Le boisseau nouveau se compose de 10 litres ou *déca*litre. (*Déca*, 10.)

Hecto veut dire 100. Ainsi un *hecto*litre se compose de 100 litres, un *hecto*gramme de 100 grammes. — *Kilo* veut dire 1,000. — *Déci* veut dire dixième ; ainsi un *déci*gramme est la dixième partie d'un gramme, un *déci*litre la dixième partie d'un litre. — *Centi* veut dire centième : *centi*mètre, centième partie d'un mètre.

Puits : Creux restant au milieu de morceaux arrangés en couronne sur un plat. C'est encore le creux, ou vide, au milieu d'un moule à pâtisserie.

Refaire : Se dit de la volaille ou gibier qu'on met dans une casserole sur le feu, en les retournant jusqu'à ce que la chair renfle.

Revenir : Voyez *Passer*.

Sauter : Faire cuire vivement dans une casserole ou une poêle.

Sauteuse, sautoir : Plat à sauter ou casserole à sauter. C'est une casserole dont le bord n'a que 4 à 6 centimètres de hauteur, plus ou moins.

Tamis : Instrument de cuisine pour passer le bouillon et les sauces, et les débarrasser des petits os, de l'écume, etc. On le remplace souvent par une fine passoire.

Timbale : Moule en cuivre, de la forme d'une casserole ; toutes les fois que l'on y fait cuire quelque chose qui conserve la forme du moule c'est une timbale : macaroni en timbale, pâté en timbale. Un *moule à charlotte* est une timbale. Voy. les fig. p. 40.

Tourner une sauce : C'est la mêler et tourner avec une cuillère pour l'empêcher de déposer et de s'attacher. — On tourne avec un couteau un navet, une carotte, pour leur donner une forme convenable. Voyez page 49.

Travailler : Sauce travaillée, c'est-à-dire que l'on a fait réduire au point nécessaire.

Trousser une volaille : Rapprocher du corps et ficeler les ailes et les cuisses, afin de l'arrondir en la mettant à la broche. Voy. les fig., p. 68 à 72.

Vanille en poudre : On met une gousse de vanille dans un mortier avec un quarteron de sucre bien sec : on pile jusqu'à ce que la vanille soit réduite en poudre mêlée avec le sucre ; on passe dans un tamis de crin. On vend aussi de la vanille en poudre.

Zeste : Pellicule mince de l'écorce du citron ; c'est la partie jaune et odorante.

POTAGES*.

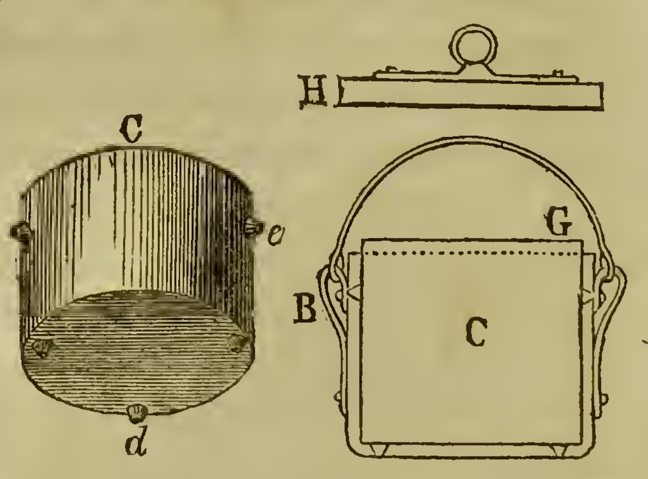
Pot-au-feu.

La viande de bœuf, qu'il faut toujours, autant que l'on peut, choisir la plus saine et la plus fraîchement tuée, fait le meilleur bouillon. Le veau n'est bon dans le pot-au-feu qu'en cas de maladie, attendu qu'il blanchit, affadit et atténue le bouillon. Mettez la viande dans l'eau encore froide, salez et faites bon feu ; écumez. Le feu ne doit pas être assez vif pour que le bouillon vienne à bouillir avant que l'écume ait monté et ait été enlevée aussi complétement que possible. Quand la viande est bien écumée, ajoutez carottes, navets, panais, poireaux, céleri, racine de persil, une feuille de laurier, un ou 2 clous de girofle et gousse d'ail ; un ognon brûlé, ou, mieux, un caramel, pour donner de la couleur. On fait bouillir doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite, et on a un potage excellent.

* En Italie on sert avec le potage une assiettée de fromage râpé, dont chacun peut mêler une cuillerée dans sa soupe. On mêle aussi un peu de persil haché à la soupe grasse avant de la servir, ce qui est très-bon, si elle est claire.

Après la quantité et la qualité de la viande, ce qui contribue le plus à faire de bon bouillon c'est d'avoir attention qu'il bouille à petit feu sans discontinuer un seul moment. Il faut 6 à 7 heures pour faire un bon pot-au-feu. La proportion est de 3 livres de viande pour 4 litres d'eau. Quand le pot-au-feu est fait, versez-en le bouillon tout bouillant sur le pain taillé dans la soupière en le passant au tamis ou à la passoire à bouillon. On évitera toujours de faire bouillir le pain avec le bouillon, parce que cela ôte la qualité du bouillon. On sert sur une assiette à part les racines et les poireaux quand il n'y a pas de cérémonie.

Les vieilles perdrix et toutes sortes de volailles de basse-cour sont aussi très-propres à faire du bon bouillon. Un morceau de poitrine et même d'autre partie du mouton relève le goût du bouillon et peut être servi le lendemain sur le gril. Les os de débris et ceux restants des rôtis peuvent aussi y être employés.



Les sucs que la viande contient font le bon bouillon, ils ne se dissolvent que lentement et à feu doux : si on fait bouillir avec force, on n'en profite pas. La meilleure méthode pour obtenir un bon résultat est de faire bouillir au bain-maris, et il est facile d'y parvenir si on se sert d'une marmite de cuivre B à couvercle H, à laquelle on fait adapter un double-fond mobile. Ce double-fond, ou vase en fer-blanc C, doit avoir la forme de la marmite, et sera soutenu par 3 petits pieds *d* de 15 à 18 millimètres de hauteur par-dessous, et 3 autres pieds *e* autour du bord extérieur pour le retenir au milieu de la marmite et laisser

circuler l'eau du bain-maris. On aura soin que le double-fond, qui contient par conséquent tout ce qui constitue le pot-au-feu, soit élevé de un centimètre au-dessus du bord de la marmite G, afin que l'eau n'y entre pas.

Dans les temps chauds on doit faire bouillir le bouillon chaque jour pour le conserver. Le chou mis au pot-au-feu, en change la nature et en empêche la conservation. Le riz lui ôte un peu de sa limpidité, et ne permet pas de le conserver aussi long-temps.

Consommé de l'impératrice Marie-Louise.

Dans 2 litres d'eau, mettez 1 kilogramme de tranche maigre de bœuf, une poule rôtie et colorée[1], 2 grosses carottes, 2 ognons, 2 poireaux, un bouquet garni, 2 clous de girofle; faites cuire pendant 8 heures à petit feu et réduire au tiers; ôtez-en toute la graisse.

Bouillon de poulet pour les malades.

Prenez le quart d'un poulet maigre, que vous faites bouillir une heure dans un litre d'eau avec quelques feuilles de laitue et cerfeuil, et quelques grains de sel, s'il n'est pas ordonné comme laxatif.

Le *Bouillon de veau* se fait dans les mêmes proportions, avec de la rouelle.

Bouillon fait en une heure.

Coupez en petits morceaux une livre de bœuf ou de veau. Mettez dans une casserole avec carotte, ognon, un peu de lard, un demi-verre d'eau; laissez le tout mijoter et suer un quart d'heure, jusqu'à ce qu'il commence à s'attacher à la casserole; versez alors un demi-litre d'eau bouillante, mettez un

[1] Carême recommande de faire rôtir et colorer à la broche une poule destinée au bouillon, afin de lui donner plus de saveur et de couleur. — Cet illustre cuisinier servait autant de potages avec leur couleur naturelle qu'avec tout ce qui a été inventé pour en donner une factice au bouillon.

peu de sel, faites bouillir 3 quarts d'heure et passez au tamis.

Bouillon à la minute.

Faites bouillir un litre d'eau, mettez-y un quarteron de jus de viande rôtie, salez, et il vous servira pour tout ce que vous voudrez.

Croûte au pot.

Prenez des croûtes de pain bien cuit, ou faites griller des tranches de pain; mettez-les au fond d'une casserole avec un peu de bouillon sur un feu doux, laissez tarir et gratiner; détachez-les de la casserole avec du bouillon, dressez dans la soupière; versez le bouillon.

Riz au gras.

Pour 6 personnes, prenez 4 cuillerées combles de riz lavé à l'eau tiède que vous mettrez crever dans 2 verres d'eau ou de bouillon; quand cela est tari, versez-y le bouillon, laissez mijoter 2 heures et servez. (Le riz se met à l'eau froide.) — *Autre* moins crevé. Jetez-le dans du bouillon bouillant et l'y laissez à bon feu une demi-heure.

Riz au maigre.

Mettez le riz, comme ci-dessus, crever à l'eau, avec sel et peu de poivre; au moment de servir, ajoutez le beurre, hors du feu, mêlez, et liez de 2 jaunes d'œufs, ou d'une purée.

Riz au lait.

Il se fait comme celui au gras; excepté que l'on met du lait au lieu de bouillon, et qu'on l'assaisonne d'un demi-quarteron de sucre et d'une feuille de laurier-amande. On peut ajouter 2 jaunes d'œufs. Il faut un litre et demi de lait pour 4 cuillerées de riz.

Pilau ou riz à la turque.

Coupez 6 gros ognons, une carotte rouge, passez au beurre avec persil entier, sel, poivre, girofle, muscade; mouillez avec 3 cuillerées à pot d'eau bouillante, ajoutez un peu de safran pour colorer, laissez bouillir doucement une heure, passez au tamis. Faites blanchir et égoutter une livre de riz, mouillez-le avec votre sauce, ajoutez un fort morceau de beurre et poivre; laissez crever. Beurrez le fond d'une casserole et mettez-y votre pilau, que vous faites épaissir sur un feu très-doux, et servez en place de potage. — *Autre.* Lavez du riz et le faites crever à moitié dans du bouillon, joignez un peu de safran et piment en poudre, beurre, moelle de bœuf fondue, du jus; mêlez et servez épais sur un plat creux, avec du consommé à part et du bouillon.

Vermicelle et petites pâtes d'Italie.

Jetez-les dans l'eau bouillante, si c'est en maigre; ajoutez sel, poivre blanc. Faites bouillir; quand il est cuit, retirez-le sur le bord du fourneau, ajoutez du beurre et liez, si vous voulez, avec des jaunes d'œufs, ou mêlez-y une purée.

En gras, vous vous servez de bouillon pour les faire cuire; et vous pouvez ajouter une purée de légumes. — Pour les petites pâtes d'Italie de formes diverses, il faut faire cuire environ 3 quarts d'heure et ne pas aller jusqu'à les déformer, ce qui en ôterait l'agrément.

Nouilles.

Elles se composent d'une pâte faite avec demi-litre de farine, 6 jaunes d'œufs et 2 blancs, sel, persil haché très-fin, muscade râpée, poivre, de l'eau assez pour faire une pâte solide que vous étendez très-mince et que vous coupez en filets.

Versez-les peu à peu dans du bouillon bouillant, gras ou maigre, ou dans du lait, dans lesquels ils devront cuire une demi-heure. Il faut les saupoudrer de farine pour qu'elles ne se collent pas. On peut supprimer le persil.

Potages de semoule, fécule, tapioca, sagou, salep.

Répandez la semoule légèrement, et en tournant dans le bouillon ou le lait bouillant. La fécule et les autres farines seront délayées dans un peu de bouillon ou de lait, à froid, puis mêlées ensuite au bouillon bouillant en tournant. En 5 ou 10 minutes elles seront cuites. On sucre si on veut ce qui est au lait. Si c'est à l'eau, on sale ou l'on sucre, et on met le beurre au moment de servir. On fait ces potages clairs. Le vrai tapioca renfle beaucoup.

Potage au lait, lié d'œufs.

Faites bouillir le lait et y ajoutez un peu de sel et du sucre; au moment de servir ajoutez une liaison de 4 jaunes d'œufs pour un litre; faites prendre sur le feu en tournant avec une cuillère de bois, sans laisser bouillir; quand le lait s'épaissit et s'attache à la cuillère, versez sur le pain taillé mince dans la croûte.

Potage à la Monaco.

Faites de jolies tranches minces de mie de pain, égales en forme et en grandeur; poudrez-les de sucre fin; faites-les griller, jaune-pâle, sur un feu doux; mettez-les dans la soupière et baignez-les de lait bouillant avec un grain de sel, et liez, si vous voulez, de jaunes d'œufs comme le précédent.

Potage aux jaunes d'œufs.

Délayez dans un demi-litre de bouillon 8 jaunes d'œufs; passez au tamis fin, versez dans un moule

et faites prendre au bain-maris. Étant pris, vous levez de cette espèce de crème avec une petite écumoire par lames comme si c'étaient des soupes; vous les faites baigner dans la soupière où l'on a versé le bouillon chaud.

Panade royale ou à la reine.

Prenez la mie d'un pain mollet et la mettez dans la casserole avec assez d'eau pour qu'elle baigne; sel, poivre, un bon morceau de beurre. Faites mijoter une heure; passez au tamis; liez, si vous voulez, de jaunes d'œufs délayés avec de la crème; ajoutez un morceau de beurre, et servez sans laisser bouillir.

Potage au macaroni.

Jetez une demi-livre de macaroni dans du bouillon bouillant, faites-le cuire 3 quarts d'heure, et saupoudrez ce potage d'un quarteron de fromage râpé un peu avant de servir.

Potages de purées de pois, haricots, lentilles, carottes, navets, pommes-de-terre, choux, etc.

On sait que les légumes secs se mettent à l'eau froide et les verts quand l'eau bout.

Ils se font tous comme le potage aux pois, que nous allons donner : Mettez vos pois dans une marmite, avec sel, ognons, carottes, un bouquet de poireaux et céleri, du lard (si vous voulez faire en gras). Vos légumes étant cuits, écrasez-les, passez dans une passoire; dressez votre potage, trempez-le avec du bouillon dans lequel vos légumes ont cuit, et la purée dessus. S'il est épais en purée on trempera son potage sur des croûtons frits ou des tranches de pain extrêmement minces que l'on coupera en filets, car la purée les tremperait difficilement. Un potage de purée de *fèves*,

vertes ou conservées tout écalées, est très-savoureux. On peut faire encore de cette manière des *potages à toutes sortes de purée en vert.*

Bouillon maigre.

Il se composera de l'eau dans laquelle on aura fait cuire ce que l'on aura en haricots, pois, lentilles, laitues, carottes, navets, panais, céleri, poireaux, ognons, avec du sel. On fera cuire à grande eau et on pourra donner du corps au bouillon en y joignant la purée faite de tout ou d'une partie de ces légumes. — *Autre.* Mettez dès le matin une marmite au feu avec eau, sel, gros pois secs, navets, carottes, panais, céleri, choux, persil, ognons piqués de clous de girofle. Quand le tout est bien cuit, passez en exprimant fortement.

Potage à la Chantilly.

C'est un potage à la purée de pois verts, que l'on mêle à du bouillon, et que l'on verse sur des croûtons frits comme aux *potages de purées.*

Potage à la Crécy.

Ce potage, à la mode, se compose de carottes *très-rouges* en purée avec navets, un ognon et un poireau. Si on veut le faire plus fin, on fera fondre ces légumes à la casserole avec du beurre et un morceau de sucre; mouillez-les de bouillon, passez-les à la passoire, faites cuire encore sans bouillir pour lui donner une belle couleur rougeâtre, écumez, mettez dans la soupière de petits croûtons frits au beurre, et ne trempez qu'au moment de servir.

Potage à la Condé.

Faites cuire des haricots rouges avec sel, 2 ou 3 ognons; passez en purée et mouillez avec le bouillon de la cuisson; ajoutez du beurre. Versez sur des croûtons frits comme aux potages de purées.

Potage au céleri.

Lavez et coupez par petits morceaux du céleri en assez grande quantité; faites-le blanchir, et cuire ensuite avec eau, sel, muscade; passez en purée et trempez votre potage.

Potage aux boulettes.

Mettez dans une terrine 4 œufs, un quart de litre de lait, un demi-quart de beurre frais, très-peu de sel et de poivre blanc; tournez le tout en y mêlant de la farine, jusqu'à consistance de pâte ; farinez la table et formez avec la pâte des boulettes comme des olives, faites-les frire au beurre dans une casserole; mettez-les au fond de la soupière et versez dessus du bouillon gras ou maigre.

Potage aux quenelles de pommes de terre.

Faites cuire à l'eau des pommes de terre jaunes, pelez et pilez-les, réunissez-les à des blancs de volaille hachés, pilez et ajoutez l'un après l'autre quelques jaunes d'œufs crus, une cuillerée de crème, sel, poivre blanc, le tout bien pilé, passez-le dans une passoire fine, faites-en des boulettes que vous pochez, jetez à mesure dans le bouillon. Voyez *Quenelles* et *Boulettes*.

Potage aux marrons.

Prenez 100 marrons, ôtez la première peau; mettez-les sur une tourtière entre 2 feux, pour ôter la seconde. Faites-les cuire dans du bouillon gras, pilez-les après dans le mortier avec la chair d'une perdrix cuite à la broche et froide; passez ce coulis à l'étamine avec du bouillon, mitonnez et dressez le potage.

Autre potage aux marrons ou châtaignes.

Otez les peaux, soit à cru, soit après avoir bouilli; faites cuire de nouveau à l'eau bouillante

avec du sel et les mettez en purée dans leur eau. Versez ce bouillon dans une casserole, où vous avez fait frire un ognon dans du beurre; faites bouillir et trempez-y du pain si vous jugez à propos. Servez-vous de bouillon si vous voulez, au lieu d'eau, et pas d'ognons.

Potage à la purée de gibier ou de volaille.

On fait cuire des débris comme un pot-au-feu, on en retire les chairs, que l'on pile avec de la mie de pain; on délaye avec leur bouillon, et l'on passe à la fine passoire; trempez le pain avec le bouillon et versez la purée par-dessus, ou bien servez-vous de très-petits croûtons coupés dans des tranches de pain grillé.

Mock-Turtle, dite aussi *Soupe à la tortue.*

Faites cuire à moitié dans de l'eau et du sel un morceau de tête de veau, la partie supérieure, toute blanchie et préparée. Ensuite coupez-la en très-petits dés, joignez-y du persil, thym, marjolaine, basilic, ognons, laurier, champignons, du maigre de jambon, clous de girofle, poivre, muscade râpée; faites revenir tout cela dans du beurre, retirez de la casserole et faites un roux: remettez ce que vous avez préparé ci-dessus et ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour votre soupe, qui doit être épaisse comme un coulis. Faites bouillir et écumez pendant 2 heures, passez au tamis: ajoutez encore, si vous voulez, du vin de Madère, du jus, du coulis, des godiveaux en petites boulettes, des jaunes d'œufs durs entiers, du jus de citron, poivre de Cayenne, et sel si le jambon n'a pas salé assez. On sert dans ce bouillon les morceaux de tête de veau, et les champignons avec les boulettes et les œufs, et pas de pain. On

peut n'employer qu'une partie de tous ces ingrédients, chacun suivant son goût.

Ce potage est restaurant, et le poivre de Cayenne ou piment que l'on y emploie lui donne un piquant qui le fait rechercher beaucoup en Angleterre. Il faut le servir bouillant, et à chaque personne dans un bol, où il refroidira moins que sur l'assiette.

Garbure.

Si la garbure est *aux laitues*, vous les faites blanchir, les ficelez et les faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, carottes, ognons, clous de girofle; mouillez de bouillon ou d'eau; étant cuites vous les déliez, les coupez en 2 dans leur longueur et les dressez sur un plat creux par lits entremêlées de tranches de pain, et saupoudrées de gros poivre; arrosez du bouillon de leur cuisson; faites gratiner sur le feu très-doux et couvert. Ce potage est épais, mais on sert du bouillon à part. — La garbure *aux choux* se fait de même. — Celle *au potiron* se fait encore de même, après avoir fait cuire les tranches de potiron dans du lait, épices, sel; on se sert de tranches de pain de seigle. Dans la garbure aux choux, on place au milieu une cuisse ou une aile d'oie de desserte avec une tranche de jambon cru. On sert l'oie sur la garbure, et le jambon coupé par filets autour du plat.

Potage d'écrevisses.

Lavez à plusieurs eaux 50 petites écrevisses, et les faites cuire dans une casserole avec un peu d'eau et du sel. Étant cuites, mettez de côté les chairs des queues et pattes; pilez le reste très-fin dans un mortier, et y ajoutez un quarteron de beurre en continuant à piler. Mettez cette pâte dans une casserole avec un peu d'eau; faites bouil-

lir, et passez dans une serviette en faisant sortir soigneusement le beurre. Remettez ce coulis dans la casserole avec de belles croûtes de pain dorées (environ la croûte d'une flûte à soupe d'une demi-livre). Lorsque ce pain est cuit, vous passez le tout en purée. Faites bouillir à la casserole avec bouillon gras ou bouillon de poisson. Passez au beurre des petits croûtons coupés en dés, dressez-les dans la soupière, versez dessus votre bouillon, et arrangez en dessus les queues et les pattes.

On peut, au lieu de croûtons, employer vermicelle, semoule, etc. De toutes façons, il faut toujours que les pattes et queues mijotent 5 minutes dans le bouillon.

Bisque d'écrevisses.

Lavez des écrevisses et les faites cuire dans du bouillon, égouttez-les et retirez les chairs. Faites cuire du riz dans du bouillon, pas trop cuit, et qu'il reste un peu de bouillon ; il en faut autant que de chair d'écrevisses. Pilez le tout ensemble et le passez en le mouillant avec le bouillon des écrevisses. Ne faites pas cette purée trop claire. Versez-la sur des croûtes de pain que vous avez fait tremper dans du bon bouillon. Au moment de servir, mêlez-y le beurre que vous aurez fait avec les coquilles. Voyez *Beurre d'écrevisses.*

Potage de grenouilles.

On n'emploie que les cuisses dont on enlève la peau ; faites-les dégorger une demi-heure dans l'eau fraîche, mettez-les dans une marmite avec assez d'eau pour le potage, carottes, poireaux, navets, panais, un peu de céleri, un ognon brûlé, sel, un morceau de lard; faites cuire doucement 4 à 5 heures, et servez-vous-en comme de bouillon

gras. Pour maigre, mettez du beurre au lieu de lard, un moment avant de servir.

Potage aux moules et autres coquillages.

Épluchez et lavez-les, mettez-les dans la casserole avec un verre d'eau où vous les faites cuire 5 minutes. Vous en tirez le jus, que vous versez dans une autre casserole où vous avez fait frire un ognon haché ; ajoutez de l'eau, sel, poivre, persil haché, beurre, les moules : faites bouillir et trempez votre potage. On peut employer de même divers autres coquillages tels que clovisses, etc.

Bouille-baisse.

Pour 8 ou 10 personnes on choisira 6 livres de poissons, tels que merlan, sole, carpe, vive, homard, etc., et 24 ou 30 moules vidées de leurs écailles, 6 ognons coupés en 4, 2 tomates en morceaux, 2 feuilles de laurier sèches, 2 tranches de citron, du zeste d'orange sec, 4 clous de girofle, une bonne poignée de sel, 6 pincées de poivre, un peu de safran, une bonne pincée de persil haché fin, demi-litre de vin blanc; mettez le tout dans une casserole, après avoir bien lavé, écaillé, nettoyé et coupé en tranches le poisson. On y ajoute demi-litre d'huile fine et de l'eau pour recouvrir le tout, on allume un feu vif et on laisse bouillir fortement pendant 40 minutes. On coupe des tranches de pain, 2 ou 3 par personne; on enlève le poisson de la casserole avec une écumoire, on le met à part sur un plat et l'on vide tout le reste sur les tranches, que l'on sert de suite en potage.

Bourride.

Même proportion et même procédé que pour le bouille-baisse. On ajoute seulement un peu d'eau. On fait un beurre d'ail, 1 ou 2 cuillerées par personne, on le met dans un poêlon. On mouille les

tranches de pain avec le bouillon du poisson. On fait glisser un jaune d'œuf par personne dans le beurre d'ail, que l'on place sur un feu vif; on le tourne sans cesse jusqu'à ce qu'il forme la crème, on le verse sur les tranches de pain et l'on sert.

Bouillon ou coulis de poisson.

Faites fondre à la casserole un bon morceau de beurre, ajoutez des carottes et ognons, auxquels vous faites prendre couleur; mouillez avec de l'eau, et ajoutez de la chair de poisson, ou des débris, si vous avez employé la chair à faire des quenelles ou autres. On peut se servir de toute espèce de poissons d'eau douce, et même y ajouter des cuisses de grenouilles. Assaisonnez de sel, un peu de thym et laurier, un clou de girofle, quelques tranches de betterave; faites cuire 5 ou 6 heures; à la fin de la cuisson, ajoutez gros comme une noix de sucre. On s'en sert pour tout ce qu'on veut, potage ou sauce. Si on a fait cuire seulement une heure et que les poissons soient restés entiers ou par morceaux, on les sert dans le potage, et chacun y ajoute le pain qu'il veut, mais sur son assiette.

Potage au fromage.

Faites un bon bouillon de soupe à l'ognon. Râpez du fromage, que vous mettez dans le fond de la soupière, et un lit de pain coupé mince, un lit de fromage sur le pain, et ainsi de suite. Avant de verser le bouillon dans la soupière, vous y mêlez deux verres de crème; mettez votre soupière sur un feu doux, et faites mitonner un moment. Il ne faut pas saler le bouillon ou très-peu, à cause du fromage *.

* Le meilleur fromage à employer dans les potages est celui de Parmesan. On peut lui associer le Gruyère par moitié, mais le Gruyère seul se mêle moins bien au bouillon. On doit avoir dans

Soupe aux choux.

Mettez la marmite au feu avec l'eau et le lard *, le petit salé ou autre viande; quand tout cela a bouilli une heure vous ajoutez un chou, des carottes, navets, poireaux, céleri, ognon piqué d'un clou de girofle, sel, et, si vous voulez, un cervelas; il faut en tout 4 heures. Si on met des pommes de terre il ne faut les ajouter qu'une heure avant de servir. Le chou entier, les carottes, navets, viande, lard et cervelas seront servis sur un plat après la soupe. — La meilleure soupe aux choux se fait avec du mouton et point de lard.

En maigre ; Faites blanchir un chou, égouttez et coupez en petits morceaux ; mettez-le dans la marmite quand l'eau est bouillante avec carottes, navets, poireaux, ognon piqué d'un clou de girofle, céleri, sel et poivre; une heure avant de servir ajoutez quelques pommes de terre et ensuite du beurre.

Potage aux choux et au lait.

Faites comme ci-dessus avec moitié moins d'eau; au moment de servir, ajoutez-y moitié lait bouillant, trempez et servez.

Soupe de chasseur.

Elle consiste à ajouter à la soupe aux choux *un lapin* coupé en 4 ou 5, mis plus ou moins tard suivant sa tendreté.

chaque cuisine, outre la râpe à sucre, une autre râpe semblable, en fer-blanc, pour le fromage. Un morceau de fromage Parmesan se conserve long-temps enveloppé dans un linge légèrement huilé.

* Les débris de viandes et d'os, soit venant de la boucherie soit restant des rôtis, sont d'un excellent emploi et peuvent constituer à eux seuls d'assez bon bouillon. Ils seront excellents pour une soupe aux choux. A cet effet on les mettra à la marmite et on les fera bouillir une heure ou deux, après quoi on passera le bouillon afin de le nettoyer des petits os et débris, on remettra le bouillon dans la marmite et on ajoutera le chou, etc.

Potage aux choux-fleurs.

Épluchez de petits choux-fleurs, coupez par morceaux, faites revenir à la casserole avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien roux; mouillez-les alors avec de l'eau, ou bien moitié bouillon, et assaisonnez. Vous avez fait griller des tranches menues de pain, que vous trempez dans votre potage; vous laissez mijoter jusqu'à ce que le tout soit fondu ensemble comme une purée. Servez.

Potage aux petits pois.

Faites-les cuire à l'eau bouillante avec du sel, la cuisson faite ajoutez du beurre* et versez sur des croûtons que vous avez passés dans la casserole avec du beurre et du sucre, ou sur des tranches de pain. On aura un potage plus savoureux si on a commencé par faire revenir dans du beurre une poignée d'oseille, laitue, cerfeuil hachés avant de verser l'eau dans la casserole et d'y mettre les pois.

Potage aux herbes.

Hachez une poignée d'oseille, cerfeuil, belle-dame et poirée, que vous faites cuire avec du beurre et du sel. La cuisson faite, mettez du bouillon maigre ou de l'eau, laissez jeter quelques bouillons et trempez. Liez de jaunes d'œufs au moment de servir.

Potage à l'ognon.

Faites fondre du beurre ou de bonne graisse, et faites-y roussir un ognon haché bien menu. Lorsqu'il est à moitié roux ajoutez une forte pincée

* Toutes les fois qu'on fait une soupe où l'on doit employer du beurre, il ne faut le mettre que quand la cuisson est faite, car le beurre perdrait sa douce saveur par l'ébullition. Il faut en excepter le cas où il est ordonné de faire revenir les légumes dans le beurre, tel que dans une soupe aux herbes. Il n'en est pas de même pour la graisse, que l'on doit, au contraire, mettre en premier à la casserole.

de farine, que vous laissez frire avec l'ognon jusqu'à ce qu'il ait acquis le dernier degré de rousseur; mettez la quantité d'eau nécessaire pour votre bouillon, sel, poivre; faites bouillir 5 minutes; passez le bouillon, et trempez votre soupe avec de la croûte colorée, et peu de mie.

Riz ou *Vermicelle à l'ognon.*

Comme le précédent, mais vous laissez cuire l'ognon pour le passer et y jeter ensuite le riz qui doit y crever entièrement, ou le vermicelle.

Potage aux petits ognons.

Épluchez et faites blanchir 5 minutes une demi-assiettée de petits ognons, sautez-les à la casserole avec du beurre et du sucre; mouillez de bouillon, ajoutez du poivre et trempez de croûtons passés au beurre.

Potage à l'ognon et au lait.

Faites frire un ognon dans le beurre; lorsqu'il sera blond, versez du lait, salez, poivrez peu: versez sur les tranches de pain. On ajoute si l'on veut une liaison de jaunes d'œufs.

Soupe au thé pour le déjeuner.

Beurrez des tranches de pain dont vous foncez une soupière, sucrez; versez dessus un verre d'une forte infusion de thé, et le double de lait.

Potage à la julienne.

Prenez carottes, navets, panais, poireaux, pieds de céleri, ognon, que vous coupez en petits filets; de la laitue, cerfeuil, poirée, que vous hachez un peu; des pois verts ou petites fèves; faites cuire à moitié avec du beurre ou de la graisse, mouillez de bouillon gras ou d'eau, achevez de cuire : *dégraissez;* ajoutez une purée quelcon-

que ; salez, poivrez et trempez avec peu de pain ou servez sans pain. — Si on coupe les légumes en *dés* la julienne devient un *potage à la Faubonne.*

Julienne passée.

On passe au presse-purée ou à la passoire tout ce qu'on a préparé pour la julienne. On trempe avec de très-petits croûtons taillés dans des tranches minces de pain grillé ou des croûtons frits.

Julienne au riz.

Votre julienne faite, vous y faites crever du riz au lieu d'y mettre du pain.

Potage printanier.

Vous le faites comme celui à la julienne, et vous y ajoutez des pointes d'asperges, petits pois, petits radis et petits ognons, un petit morceau de sucre pour en ôter l'âcreté. Couvrez le potage avec ces légumes.

Potage aux laitues ou romaines.

Faites blanchir 2 laitues, ficelez-les, faites-les cuire dans du bouillon ; trempez le potage avec du bouillon ; servez vos laitues ou *romaines* dessus.

Potage à la chicorée.

Coupez mince des chicorées frisées sans leurs cotons, passez-les au beurre et ne laissez pas roussir ; mouillez avec de l'eau, sel, poivre, muscade ; faites bouillir 3 quarts d'heure, liez de jaunes d'œufs et versez sur le pain.

Potage de haricots verts et blancs.

Préparez un bouillon avec purée de haricots nouveaux. Coupez les haricots verts en petits losanges, faites-les blanchir au point d'être assez cuits, rafraîchissez-les à l'eau froide et les égouttez. Versez-les dans le bouillon en même temps

que le beurre nécessaire, et servez ce potage accompagné d'une assiette dans laquelle sont de petits croûtons passés au beurre, dont chacun prend à volonté.

Soupes de la bonne ménagère.

On prendra les os des pièces desservies, des carcasses de volailles, enfin ce qu'on aura. On les mettra au pot comme on ferait pour le pot-au-feu avec mêmes assaisonnements et légumes. Trois heures avant de servir, on retirera la moitié du bouillon que l'on gardera pour le lendemain, et l'on ajoutera à ce qui reste un chou qui donnera une soupe au chou pour le jour même.

Le lendemain, on coupera comme pour julienne 2 pieds de céleri, 2 feuilles de chou, 3 ou 4 poireaux (plus ou moins; ceci pour 6 personnes), on les fera revenir au beurre ou avec de la graisse dans une casserole. Quand ces légumes seront bien revenus, et à moitié cuits, on versera dans la casserole le bouillon mis à part la veille, en y ajoutant 3 ou 4 grosses pommes de terre jaunes entières. Quand tout sera cuit on trempera son potage. Les pommes de terre mises entières seront écrasées au moment de tremper, ce qui sera plus facile que si elles étaient par morceaux.

Ce potage succulent, quoique fait avec économie, est préféré à la julienne dont les carottes ne plaisent pas à tout le monde.

Potage au potiron.

Faites cuire du potiron coupé en petits morceaux, avec de l'eau et du sel; étant cuit, jetez l'eau, mettez-y du lait suffisamment, avec un morceau de sucre; faites bouillir et le retirez dans le moment; prenez la soupière, arrangez dedans du

pain tranché très-mince; mouillez avec du lait du potiron, pour le faire tremper; tenez-le sur de la cendre chaude, sans qu'il bouille; en servant mettez-y le restant du lait et du potiron.

Potage de potiron en purée.

Coupez-le par morceaux, et le mettez dans l'eau bouillante pendant 5 minutes, avec du sel : retirez-le et jetez l'eau, écrasez-le; faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y votre potiron revenir un moment. Ayez dans la soupière des croûtons passés au beurre et du sucre : versez-y du lait bouillant, joignez-y votre potiron; mêlez le tout, et servez après avoir laissé mitonner si vous voulez. On peut mettre moitié pommes de terre cuites et pas de pain, ou de la semoule au lieu de pain, ou encore des tranches très-minces de pain.

Potage aux poireaux.

Faites frire dans du beurre 7 à 8 poireaux coupés par petits morceaux; mettez de l'eau, sel, poivre, pommes de terre jaunes par morceaux si vous ne trempez pas avec du pain : faites bien cuire.

Potage aux pommes de terre et à l'oseille.

Mettez dans une casserole du beurre et une bonne poignée d'oseille bien hachée; quand elle est cuite, mettez de l'eau et des pommes de terre jaunes coupées par morceaux, salez, poivrez; faites bien cuire; servez sans pain.

Potage à la flamande.

Mettez dans de l'eau moitié navets et moitié pommes de terre coupés par tranches, 2 croûtes de pain, poivre, sel; faites bouillir et cuire; passez à la passoire; faites faire un bouillon et ajoutez une forte poignée de cerfeuil haché, du beurre et servez.

Potage aux navets et au lait.

Faites cuire des navets dans de l'eau et du sel, mettez-les en purée, retirez l'eau que vous remplacez par du lait, ajoutez sel et poivre blanc.

Potage aux carottes.

Mettez dans de l'eau des carottes et des pommes de terre, un gros ognon, un peu de céleri, du sel; faites bien cuire, passez à la passoire, ajoutez du beurre ou de la graisse, et servez.

Potage au melon.

Faites bouillir et cuire la chair d'un melon brodé moyen, coupé par morceaux, dans un litre d'eau; versez le melon et le bouillon dans une casserole où vous avez fait frire un ognon, salez, poivrez, trempez et servez.

Potage aux concombres.

Otez la peau et les graines; coupez par tranches, que vous mettez dans une casserole avec un peu de sel pour faire jeter leur eau; égouttez-les et les mettez à la casserole avec un peu de beurre, sautez-les; ajoutez une poignée d'oseille un peu hachée, une pincée de cerfeuil; mouillez de bouillon gras ou maigre ou d'eau avec beurre, sel, poivre, faites bouillir un quart d'heure, liez si vous voulez de jaunes d'œufs et trempez.

Potage aux tomates.

Faites cuire des tomates dans l'eau avec du sel; Passez-les en purée que vous versez dans une casserole où vous avez fait frire un ognon : ajoutez du poivre et du persil haché, faites bouillir et trempez votre potage. Si vous vous servez de bouillon, ne mettez pas d'ognons.

Potage à la Colbert.

Faites cuire à l'eau et sel des légumes selon la

saison, tels que carottes, navets, pois, haricots verts, asperges, choux-fleurs, choux de Bruxelles. On les coupe par petits fragments comme pour julienne, en donnant une bonne forme à chacun. Quand ils sont cuits chacun à son point, on les sert assez clair-semés dans du bouillon, avec un œuf poché dans le bouillon pour chaque convive, et pas de pain.

SAUCES.

Sur les grandes et petites sauces.

Les *grandes sauces* des cuisiniers se composent de : l'espagnole, le velouté, l'allemande, la béchamel. Ce sont de véritables *mères sauces*, car elles forment la base de toutes les sauces qui peuvent être employées en cuisine, et doivent être préparées dès la veille.

Ceci fait comprendre comment il est possible de confectionner un dîner nombreux en mets, puisque, de la combinaison de ces 4 sauces et de quelques additions, on peut établir en peu de temps la quantité de sauces, dites *petites sauces*, qui sont employées sous les mets et présentées réellement sur table. On les conserve le temps nécessaire dans de petites casseroles au bain-maris.

Cette méthode simplifie singulièrement le travail d'une grande cuisine, et donne au chef le moyen de préparer les pièces, les ragoûts, les rôts, les entremets.

Ces *grandes sauces* se nommaient autrefois *coulis*, mot dont les cuisiniers se servent peu à présent. Ces 4 grandes sauces remplissent 25 grandes pages dans l'ouvrage de Carême. On les donne ici simplifiées. La ménagère qui voudra rendre un

dîner plus succulent saura bien préparer un jus, une espagnole ou un velouté qui lui convienne pour améliorer les sauces qu'elle aura en vue.

Des épices qui entrent dans les sauces.

Celles qui sont dites *4 épices* en renferment 5 : cannelle, muscade, poivre noir, 10 grammes de chaque; piment de Jamaïque, 5 grammes; girofle, 5 grammes. Le tout en poudre.

Le *poivre* blanc des cuisines est la même graine que le poivre noir, dont on a enlevé la surface noire par macération pendant 6 semaines dans l'eau, ce qui lui a ôté un peu de son âcreté. On emploie le blanc dans les sauces que l'on veut tenir blanches et que le poivre noir ternirait.

Le poivre ou PIMENT DE LA JAMAÏQUE (*myrtus pimenta*), PIMENT DOUX, est une graine de la grosseur et couleur à peu près du poivre noir. On lui trouve à la fois le goût de la muscade, de la cannelle et du girofle. Il n'est peut-être pas assez usité.

De la cannelle. Rien n'est si commun dans la médecine populaire, dit le docteur Mérat, que le vin sucré chaud et la cannelle pour chasser une maladie à son début, surtout dans les pays de montagnes. Les Anglais ont mis cette composition à la mode pour étancher la sueur des danseurs, ce qui réussit mieux que les boissons aqueuses et délayantes. On en met une petite pincée en poudre dans un verre de vin chaud sucré. Il y en a 2 espèces, celle de Ceylan, qui est préférable, et celle de Chine ou d'autres pays.

Le *macis* est l'enveloppe de la noix muscade, dont il a les propriétés, et que l'on emploie pour donner plus de saveur aux liqueurs. Il n'est pas aussi usité en cuisine qu'il mériterait de l'être. On

l'emploie cependant dans la cuisson du jambon, dans les sauces où il entre du piment et où l'on cherche une haute saveur.

Le *gingembre* est une racine qui vient des Indes, de la Chine et des Antilles. Il a un goût âcre, brûlant, aromatique comme le poivre, mais moins caustique. Les Anglais en emploient beaucoup. Ils en font *du vin* et de la *bière de gingembre.* Les peuples du Nord en font des confitures que l'on dit excellentes. Mise en poudre, elle s'employait comme épice dans l'ancienne cuisine, ce qui a lieu rarement à présent.

Piment. Il y en a deux : celui de la Jamaïque, et *le piment des jardins* (*capsicum annuum*), appelé aussi piment rouge ou enragé, poivre de Guinée, d'Inde, de Cayenne, originaire de l'Inde, mais cultivé dans nos jardins. Les capsules qui enveloppent la graine ont une saveur brûlante, et la graine elle-même en a une excessive. On l'emploie réduite en poudre pour donner à des ragoûts une saveur très-prononcée; c'est le vrai *piment des Anglais*, qui en font en effet un grand usage. Employé dans les sauces noires ou piquantes, il leur donne une saveur forte que le poivre ordinaire à si haute dose que ce soit ne peut produire. On en compose le *kari indien* par l'addition d'autant de safran, le tout réduit en *poudre* et conservé en flacon.

On pense bien qu'une telle substance est très-irritante et échauffante. Elle excite surtout les voies urinaires. Le *poivre* noir ou blanc et celui dit *de la Jamaïque* participent, ainsi que toutes les épices, de ces propriétés, mais avec moins d'effet. Elles activent beaucoup l'opération de la digestion.

Les cuisiniers mêlent souvent ensemble le pi-

ment de Cayenne et celui de la Jamaïque, tous deux sous le nom de piment.

De la rocambole.

On voit citée dans les livres la rocambole, et peu de personnes savent ce que c'est. — La rocambole est une espèce d'ail plus douce que l'ail ordinaire; on la cultive peu en France, et l'on en trouve rarement dans les marchés. Il faut en excepter la Provence, où l'on en reçoit beaucoup de Gênes, et où on lui donne le nom d'*ail rouge.*

Sauce espagnole.

Beurrez le fond de la casserole; mettez-y des débris maigres de veau et jambon, de volaille, lapins de garenne, perdrix, enfin ce que vous aurez; ajoutez un ognon et un clou de girofle, une carotte par morceaux. Posez la casserole couverte sur un feu doux pour faire suer la viande jusqu'à ce qu'elle soit à glace et d'une couleur bien blonde; ajoutez une ou 2 cuillerées de farine, mêlez le tout, mouillez de bouillon, de manière que ce coulis ne soit ni trop clair ni trop épais; ajoutez un bouquet garni, salez; faites cuire 4 heures au bord du fourneau, dégraissez, écumez, passez à la fine passoire pour vous en servir à perfectionner des sauces.

Velouté.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, carotte, ognons, tranches de jambon maigre, rognures de viandes, de volailles, même une poule s'il faut beaucoup de velouté, bouquet garni, demi-litre ou un litre d'eau; faites partir et suer sur un bon fourneau. Le mouillement étant réduit, piquez les morceaux et la poule pour faire sortir le jus, remplissez la casserole d'eau froide, sel, 1 ou 2 clous de girofle, 12 ou 15 champignons sans vinaigre, écumez quand l'eau va bouillir, et faites cuire à

petit feu 4 heures. Passez et tirez à clair dans une casserole que vous mettez sur le feu ; au moment de l'ébullition, ajoutez du roux blanc d'une main et tournez de l'autre de manière à former un coulis d'épaisseur convenable. Laissez encore cuire une heure au bord du fourneau, dégraissez, passez, et tenez au frais pour ajouter aux sauces et les perfectionner.

Sauce allemande.

Versez une partie du même velouté réduit à point dans une casserole où vous aurez mis une liaison de 4 ou 5 jaunes d'œufs, un peu de beurre et de muscade râpée, placez-la sur le feu, remuez avec promptitude, faites jeter une vingtaine de bouillons pour que l'œuf soit bien cuit et la sauce bien liée. Elle peut servir à masquer des légumes et des poissons.

Essence de volaille et gibier.

Prenez des parures ou débris de gibier, tels que perdrix et lièvre, volaille, jarret et pied de veau blanchis, le tout cru, truffes ; mettez le tout dans une casserole avec demi-bouteille de vin blanc, 2 carottes, 2 ognons, bouquet garni ; assaisonnez ; faites réduire à glace, et mouillez, avant qu'il s'attache au fond, de 4 cuillerées à pot de bouillon (1). Quand le tout sera bien cuit, passez au tamis, clarifiez avec 3 blancs d'œufs (2).

(1) Si vous voulez faire de la glace, ajoutez quelques couennes de lard blanchies et un jarret de plus, ne salez pas, et faites réduire après avoir clarifié et passé.

(2) *Pour clarifier les jus*, tirez la casserole du feu, dégraissez votre jus et le passez au tamis, mettez des blancs d'œufs un peu battus ; remettez au feu, tournez sans cesse jusqu'à ce qu'il bouille. Retirez aussitôt du feu, laissez reposer et clarifier. Passez ensuite dans une serviette, et vous obtenez une gelée transparente qui sert pour améliorer les sauces. A l'article *Galantine de veau*, on trouvera indiquée une méthode un peu plus compliquée, mais plus parfaite.

Coulis d'écrevisses.

Pilez les chairs de 12 petites écrevisses après les avoir fait cuire; passez en purée dans une petite casserole avec une cuillerée de velouté, si vous en avez, et une de bouillon; mêlez, en ajoutant un morceau de beurre, un peu de poivre et muscade, et servez-vous-en.

Ces essences sont destinées à améliorer les sauces que l'on voudra rendre plus savoureuses.

Partout où il est indiqué de prendre de la farine pour *finir* les mets, on peut employer de la fécule de pommes de terre. Les sauces y gagnent de la consistance, et on évite quelquefois de faire réduire, ce qui peut être cause qu'une sauce est trop salée. Il ne faut pas que cette sauce, ainsi liée, reste trop long-temps au feu, sans quoi elle redeviendrait claire. Si l'on n'en a pas, il faut employer de la fleur de farine. — Pour *dégraisser* une sauce il faut retirer la casserole sur le bord du fourneau et y jeter quelques gouttes d'eau froide; on voit aussitôt la graisse se séparer de la sauce et on l'enlève avec une cuillère.

Thym et laurier en poudre.

Faites sécher complétement les parties de ces plantes que vous devez employer, écrasez-les et les passez au tamis fermé. Vous vous servez d'une pincée de cette poudre pour les sauces dont vous ne pourriez retirer les débris.

Persil et céleri pour les sauces en hiver.

Faites sécher, en septembre, des racines de persil et les conservez. On en met un petit morceau dans les sauces quand le persil a disparu. Faites sécher de même des racines de céleri pour le pot-au-feu et les bouquets garnis.

Roux : manière de le faire.

On fait fondre à la casserole du beurre, auquel on joint une cuillerée, plus ou moins, de farine, selon que l'on veut faire la sauce épaisse ; quand cette farine a pris le ton de rousseur, on ajoute ce qui doit compléter la sauce, et qui est indiqué à chaque article. On fait plus ou moins roussir, selon la couleur que l'on veut donner à son ragoût ; l'on fait un *roux blanc* en ne le laissant pas roussir du tout. Quand le roux doit servir à des viandes *revenues* à la casserole, on supprime le beurre qui a servi à faire revenir, ou bien on passe le roux qui, autrement, serait épais et mal lié.

Des liaisons.

Cassez vos œufs avec précaution pour n'en pas crever le jaune (il est essentiel qu'ils soient frais). Séparez les blancs des jaunes, en transvasant ceux-ci d'une coquille dans l'autre, jusqu'à ce qu'ils restent nets ; jetez les germes qui sont restés ; délayez les jaunes avec un peu d'eau fraîche et y ajoutez gros comme une noix de beurre ; délayez ensuite avec 2 ou 3 cuillerées de ce que vous devez servir, soit sauce ou potage. Remuez jusqu'à ce que ce mélange soit parfait ; versez ensuite peu à peu, et en tournant toujours, dans votre sauce *hors du feu;* remettez-la un moment sur le feu en tournant pour la faire épaissir un peu et sans bouillir ; servez.

Béchamel.

Faites fondre un morceau de beurre ; délayez-y une cuillerée de farine, sel, poivre blanc ; mouillez d'un verre de lait bouillant, peu à peu, en tournant toujours ; faites bouillir, tournez encore et faites-y réchauffer ce que vous voulez servir. Pour la faire plus distinguée, mettez dans une casserole du

beurre, ognons en tranches, carotte, bouquet de persil, champignons; passez sur le feu; mouillez avec du lait bouillant, peu à peu et en tournant toujours, sel, poivre blanc, muscade; tournez jusqu'à ce qu'il bouille; laissez cuire très-doucement 3 quarts d'heure, passez dans une passoire; faites dans une casserole un roux blanc avec 3 cuillerées de farine, versez-y le bouillon de lait, faites bouillir 3 minutes.

Béchamel grasse.

Coupez en petits dés du lard, une carotte, un navet, 2 ognons, graisse de veau; passez le tout à la casserole; mouillez de bouillon (non coloré) sans laisser prendre couleur; ajoutez sel, poivre blanc, muscade, girofle, thym, laurier, persil; laissez cuire une heure, dégraissez, passez au tamis; faites dans une casserole un roux blanc avec du beurre et 3 cuillerées de farine, versez le bouillon : faites bouillir 3 minutes et servez. — En ajoutant à du *velouté,* réduit à point, de la crême double, peu à peu et par intervalles, on produira une béchamel d'une qualité supérieure.

Sauce à la crème.

Mettez à la casserole 4 onces de beurre, une cuillerée de farine, une bonne pincée de persil et une de ciboule hachés, sel, gros poivre, muscade râpée, un verre de crème ou de lait; mettez sur le feu, tournez et faites bouillir un quart d'heure : servez-vous-en pour *pommes de terre, turbot, cabillaud, morue,* etc.

Sauces blanche et aux câpres.

Ce qui fait la bonne sauce blanche c'est la qualité du beurre et l'emploi du moins de farine possible. Mettez dans une casserole gros comme un

œuf de beurre, sel et poivre blanc; quand il est fondu une cuillerée à bouche de farine, mêlez et versez peu à peu, en tournant toujours, presque un verre d'eau bouillante. Quand le tout est délayé, retirez du feu, ajoutez un jaune d'œuf un peu battu avec un filet de vinaigre, et servez. Si on n'emploie pas de jaune d'œuf, on mettra en place gros comme une noix de beurre, sans remettre au feu. — Pour servir au poisson elle convient aussi en ajoutant des câpres ou des cornichons hachés, mais point de vinaigre ni d'œuf.

Sauce blanquette.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre; aussitôt fondu, mêlez-y, en tournant toujours, une bonne cuillerée de farine; ne laissez pas roussir, versez, *peu à peu,* en continuant à tourner, 2 verres d'eau bouillante; salez, poivrez, ajoutez du persil et ciboules hachés, si vous en voulez, sinon vous mettez un bouquet garni. Placez vos morceaux de veau ou volaille, faites partir à bon feu; au bout d'un quart d'heure ralentissez le feu en le couvrant et faites cuire le temps nécessaire à chaque article. On fera cuire des viandes dans cette sauce qui la rendront succulente, et, par conséquent, l'addition de jaunes d'œufs serait inutile. Les quantités indiquées ci-dessus sont bonnes pour une livre et demie de veau qui exigera 3 heures de cuisson à feu très-doux. — On pourra ajouter des petits ognons, des champignons ou des fonds d'artichauts que l'on ne mettra dans le ragoût qu'une heure avant de servir. — Si on compose la blanquette de viandes déjà cuites et de champignons, ognons, artichauts, on les fera cuire pendant une heure dans

la blanquette avant d'y introduire les morceaux.

Si on trouvait la sauce trop claire on détremperait un peu de farine dans un peu d'eau froide, puis, peu à peu, dans plusieurs cuillerées de la sauce que l'on mêlerait au tout.

Sauce à la poulette.

On suivra la même méthode que pour la blanquette ci-dessus, mais on liera la sauce avec plus ou moins de jaunes d'œufs.

Sauce blonde.

Faites exactement comme la sauce blanche, mais avec du bouillon au lieu d'eau. Colorez-la avec ce qui vous sert à colorer le bouillon, avec du jus ou avec un petit roux. C'est un véritable coulis blond, délicat, facile à faire et qui peut servir dans des ragoûts, vol-au-vent, etc. On peut servir sous cette sauce tout ce qui se mange à la sauce blanche.

Sauce aux huîtres ou aux moules.

Faites blanchir à l'eau bouillante des huîtres ou des moules en y ajoutant leur eau : elles cuisent avec quelques bouillons; égouttez-les et les mêlez à une sauce blanche avec un jus de citron. On sert sur cette sauce plusieurs sortes de poissons grillés et au court-bouillon.

Maître-d'hôtel.

Mettez sur un plat un morceau de beurre, avec persil haché bien menu, sel, poivre, muscade, et, si vous voulez, un peu de fine ciboule; maniez le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé, et y amalgamez un jus de citron, verjus ou filet de vinaigre.

Sauce hollandaise.

Mettez du beurre dans une casserole et le faites

fondre à petit feu ; quand il a déposé au fond de la casserole et qu'il est très-clair, vous le passez à la fine passoire; mêlez-y beaucoup de sel fin, battez-le légèrement avec une fourchette et le servez chaud dans une saucière. C'est la véritable sauce hollandaise. Elle sert pour le poisson que l'on entoure de pommes de terre longues cuites dans le court-bouillon du même poisson.

Beurre noir.

Mettez du beurre dans une poêle et le faites fondre et cuire au point de noircir, sans qu'il soit brûlé. Mettez à ce moment le persil en branche pour frire, versez le tout sur le poisson; versez du vinaigre dans la poêle, aussitôt chaud versez-le aussi sur le poisson et servez de suite.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un bon verre de vinaigre, thym, laurier, une gousse d'ail, échalote, poivre; faites réduire aux 2 tiers. Ajoutez du bouillon, jus, coulis, enfin de ce que vous aurez; passez au tamis. — *Autre.* Lorsqu'elle est passée, faites fondre à la casserole du beurre que vous liez doucement avec de la farine sans roussir; versez-y la sauce à laquelle vous ajoutez des fines herbes hachées. Faites bouillir et servez sur des côtelettes, des viandes réchauffées, etc.

Sauce à la d'Orléans.

Mettez dans la casserole 4 petites cuillerées de vinaigre, poivre, échalotes, beurre; faites réduire et ajoutez un roux foncé que vous avez fait à part. Au moment de servir vous ajoutez 4 cornichons, une petite carotte cuite et 3 blancs d'œufs durs coupés en petits dés, les filets de 3 anchois coupés par petits morceaux, une cuillerée de câpres; faites

chauffer un instant et servez sous un canard, du bœuf ou du veau réchauffés, etc.

Sauce faute de beurre.

Mettez dans une petite casserole 3 jaunes d'œufs, 6 cuillerées d'huile, sel, poivre, muscade, faites chauffer au bain-maris très-doux, tournez pour lier le tout.

Sauce froide pour le poisson.

Faites blanchir et pilez ensuite persil, cerfeuil, estragon, civette, pimprenelle : passez au tamis, ajoutez 2 jaunes d'œufs durs pilés; mêlez le tout et versez peu à peu 4 cuillerées d'huile, 2 de vinaigre, 2 de moutarde, servez dans une saucière.

Brède-sauce ou sauce anglaise pour le gibier.

Il faut mettre dans une casserole, sur le feu, la mie d'un pain mollet avec assez de lait pour produire une panade un peu claire; ensuite la passer, y ajouter une trentaine de grains de poivre noir, du sel, faire faire un bouillon, et, au moment de servir, y incorporer gros comme un œuf de beurre. Servir dans une saucière.

Sauce indienne au kari.

Mêlez dans une casserole un demi-quarteron de beurre, une cuillerée à café de piment que l'on nomme *kari,* muscade, un peu de safran, 2 cuillerées de farine; mouillez de bouillon; laissez réduire un quart d'heure; passez au tamis, ajoutez un peu de beurre, et servez.

Sauce à la rémolade.

Mettez dans une saucière une échalote, cerfeuil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, poivre; délayez avec de la moutarde, de l'huile et du vinaigre, versez peu à peu en tournant *.

* Toutes les fois que l'on prépare une sauce froide où il entre de l'huile, on doit la verser peu à peu en tournant. Les sauces se lient mieux et deviennent plus épaisses quand le temps est froid.

Sauce à la ravigote.

Prenez une poignée de fourniture telle que cerfeuil, pimprenelle, estragon, cresson alénois; hachez le tout très-fin; mettez dans une casserole du bouillon, avec sel, poivre, vinaigre : faites bouillir un quart d'heure; retirez du feu; mettez dans votre ravigote un morceau de beurre manié de farine, et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Ravigote froide.

Prenez cresson alénois, cerfeuil, pimprenelle, estragon, civette, échalotes, ail, feuilles tendres de céleri, basilic, câpres, anchois, ce que vous voudrez de tout cela, que vous hacherez d'abord et que vous pilerez ensuite dans un mortier de pierre ou de marbre, jusqu'à ce que le tout soit bien écrasé : ajoutez un jaune d'œuf cru et broyé, un peu d'huile, et de temps en temps un peu de vinaigre pour l'empêcher de tourner; continuez jusqu'à consistance de sauce. Ajoutez de la moutarde si vous voulez votre ravigote forte.

Sauce aux anchois.

Nettoyez dans du vinaigre les filets des anchois, hachez-les fin et les jetez sur une sauce blonde que vous avez faite; ajoutez poivre, muscade; faites bouillir un quart d'heure, passez; ajoutez un jus de citron, et servez.

Sauce aux écrevisses.

Prenez de petites écrevisses, faites-les cuire, et tirez-en les chairs des queues et des pattes, ainsi que les œufs, que vous mettez, au moment de servir, dans une sauce blanche bien faite.

Sauce poivrade.

Mettez dans une petite terrine du vinaigre, échalotes, thym, laurier, persil, ciboule, une

bonne pincée de poivre; faites d'ailleurs un roux que vous mouillez avec jus ou bouillon; versez-y votre sauce et laissez bouillir un quart d'heure; passez à la fine passoire.

Sauce à la tartare.

Mettez dans un vase de terre 2 ou 3 échalotes, cerfeuil, estragon, le tout haché très-fin, avec moutarde, sel, poivre, et un filet de vinaigre; ajoutez de l'huile, peu à peu et en tournant toujours. Si votre sauce se liait trop, ajoutez un peu de vinaigre : goûtez-la; et si elle est trop salée, remettez un peu de moutarde et d'huile. Cette sauce se fait à froid. Une sauce magnonnaise dans laquelle on incorpore de la moutarde, devient aussi une très-bonne tartare, plus douce que la tartare ordinaire.

Sauce hachée aux cornichons.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une poignée de fines herbes hachées : faites revenir, ajoutez une pincée de farine, tournez et liez, ajoutez des cornichons hachés, sel, poivre; mouillez avec bouillon, faites lier sur le feu, et servez.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole 2 ou 3 cuillerées de verjus, autant de coulis ou bouillon, sel, poivre, échalote hachée; que la sauce soit claire; faites-la chauffer, et vous en servez pour les choses grillées.

Sauce anglaise aux groseilles.

Faites blanchir à l'eau de sel demi-litre de groseilles vertes à moitié mûres; retirez-les quand elles s'écrasent sous le doigt. Faites-les chauffer dans du bouillon et du jus, liez de fécule avec un peu de vert d'épinards. Servez sous un maquereau cuit au court bouillon.

Sauce au pauvre homme.

Hachez 5 ou 6 échalotes et du persil; mettez-les à la casserole avec bouillon ou eau, une cuillerée de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir jusqu'à ce que les échalotes soient cuites. On se sert de cette sauce pour réchauffer des restes de rôti ou de bouilli.

Sauce Robert.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine; faites roussir d'une belle couleur; hachez très-fin 3 ou 4 ognons; mettez-les roussir aussi dans le roux de farine avec sel, poivre; mouillez d'un verre d'eau, faites cuire cette sauce; avant de servir, ajoutez une cuillerée de vinaigre, autant de moutarde, et délayez le tout ensemble. Cette sauce s'emploie principalement pour le porc frais et le dindon.

Sauce magnonnaise blanche.

Mettez dans une petite terrine un jaune d'œuf (2 dans l'été), poivre, sel, quelques gouttes de vinaigre, tournez et mêlez bien; ajoutez goutte à goutte, et toujours en tournant, une cuillerée d'huile. La sauce étant prise, et d'une quantité suffisante, ajoutez du vinaigre en versant doucement et tournant toujours. Cette sauce est très-délicate, mais il faut avoir de la patience, car elle prend un quart d'heure pour la bien faire et bien tourner. Elle sert à masquer des volailles froides et poissons.

On peut la faire *verte* en ajoutant un peu de vert d'épinards au moment où on met les œufs. Si, dans l'été, on la fait dans une terrine placée sur de la glace pilée, elle a une consistance plus convenable.

Vert d'épinards pour donner de la couleur aux sauces et purées vertes.

Pilez 3 bonnes poignées d'épinards: pressez pour

en avoir le jus que vous mettez dans une petite casserole sur le feu sans bouillir ; quand il est près de bouillir, retirez et posez sur un tamis où restera le vert d'épinards.

Sauce tomate.

Faites cuire dix tomates, avec poivre et sel, demi-gousse d'ail, demi-feuille de laurier, thym, persil, ognon ; passez ensuite comme une purée : mettez du beurre dans la casserole, liez-y avec la cuillère une demi-cuillerée de farine, versez doucement le jus des tomates, faites lier sur le feu et versez.

Sauce italienne.

Mettez dans une casserole un peu de persil haché, une échalote, champignons, truffes hachées, gros comme une noix de beurre, faites revenir; mouillez avec demi-verre de vin blanc, assaisonnement : faites bouillir doucement le tout une demi-heure; ajoutez une cuillerée d'huile.

Sauce génevoise.

Elle sert pour le poisson ou des restes de poisson. Faites un roux que vous mouillez avec la cuisson du poisson et que vous faites cuire ; passez au tamis, mettez un morceau de bon beurre et des feuilles de persil haché. Ajoutez des champignons et une échalote hachés très-fin, du vin s'il n'y en a pas eu dans la cuisson. Cette sauce est différente de celle que nous indiquerons à l'article Truite.

Sauce aux truffes.

Hachez très-fin des truffes, champignons, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules, que vous passez sur le feu avec un peu d'huile; mouillez de bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre; faites cuire, dégraissez, et vous en servez. En maigre, à la place de bouillon, mettez-y une pincée de fa-

rine, mouillez de coulis maigre, vin blanc ; finissez de même.

Sauce à la provençale.

Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'huile fine, de l'échalote et champignons hachés, de l'ail ; passez le tout sur le feu ; mettez-y une pincée de farine, et mouillez ensuite avec bouillon et vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni ; faites bouillir cette sauce à petit feu une demi-heure ; dégraissez-la, et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légère ; ôtez le bouquet et l'ail.

Salmis.

On ne fait de salmis qu'avec du gibier. Le canard domestique s'en accommode cependant aussi. Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, et le laissez fondre sans roussir ; ajoutez un demi-verre de bouillon, autant de vin rouge, 2 échalotes entières, afin de pouvoir les retirer avant de servir, un bouquet garni que l'on retirera aussi, poivre, peu de sel ; laissez bouillir une demi-heure. Levez les membres et l'estomac de vos pièces de gibier ; mettez-les chauffer dans cette sauce sans bouillir ; ajoutez moitié du jus d'un citron. Garnissez le fond du plat de tranches de pain grillé ; dressez dessus votre gibier ; arrosez avec la sauce et servez.

Salmis plus recherché.

Levez les membres et l'estomac des pièces de gibier. Pilez dans un mortier le reste des corps, en observant d'ôter les sacs des bécasses, bécassines et mauviettes. A mesure que vous pilez, vous délayez avec un peu de bouillon ; lorsque vous en aurez mis la quantité d'un verre, vous passerez le tout dans un tamis. Vous ajouterez alors gros

comme une grosse noix de beurre manié de farine, un demi-verre de bon vin rouge, 2 échalotes entières, et un bouquet garni, qui seront ensuite retirés ; laissez bouillir une demi-heure ; ajoutez 2 cuillerées d'huile d'olive et le jus d'un citron ; faites chauffer sans bouillir les membres du gibier. Faites frire au beurre de petites tranches de pain dont vous garnissez le fond du plat ; le bord peut se garnir de tranches de citron, dont l'écorce a été dentelée avec un couteau. On sait que si le salmis est de perdrix, on se sert d'oranges (amères) au lieu de citrons. Placez ensuite les membres sur les tranches de pain, les ailes et l'estomac en dessus ; arrosez avec la sauce et servez.

Salmis froid d'oie ou canard.

Il se fait sur la table. Découpez la pièce, posez les membres sur une assiette, écrasez le foie avec une fourchette dans le jus qui est sur le plat ; ajoutez 2 ou 3 cuillerées d'huile d'olive, le jus d'un citron, poivre, sel ; mêlez bien cette sauce, et servez-en aux convives avec le rôti.

Braise ou daube.

Garnissez une marmite, ou une casserole, de bardes de lard et un pied de veau ; sel, poivre, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, clous de girofle, ognons et carottes ; mettez sur cet assaisonnement la pièce que vous voulez faire cuire, et ajoutez un verre de vin blanc, autant d'eau et de bouillon, et un demi-verre d'eau-de-vie ; faites cuire à petit feu pendant plusieurs heures, couvert d'un papier beurré, et couvrez bien hermétiquement votre casserole avec son couvercle, afin qu'il n'y ait point d'évaporation. Ces proportions sont pour une dinde ou une oie.

Poêle.

Coupez en dés un peu de jambon maigre et du lard gras, coupez de même 2 carottes et 2 ognons, ajoutez un bouquet garni et assaisonnement; placez le tout au fond de la casserole, et, par-dessus, une volaille entourée de bardes de lard et de tranches de citron, sans peau ni pepins, attachés avec une ficelle, mouillez de 2 cuillères à pot de bouillon, et faites cuire. Cette volaille, pour entrée, sera servie sur telle sauce que l'on voudra, améliorée du jus de la cuisson passé à la fine passoire.

Emploi du vin dans les sauces.

On doit préparer et faire réduire les sauces avec moitié seulement du vin que l'on a jugé à propos d'y employer, et ne verser le reste que quand elles sont déjà avancées. Alors on les fait encore réduire, mais cette seconde partie du vin leur conserve davantage l'esprit volatil et leur donne aussi plus de saveur.

Blanc.

Mettez dans une casserole ou une marmite un quart de saindoux, une demi-livre de graisse de rognon de bœuf ou du lard coupé en dés, ognons, carotte, bouquet garni, 2 racines de persil, 3 clous de girofle, ail, sel, gros poivre, quelques cuillerées de farine, tranches de citron sans peau ni pepins, passez le tout sur un bon feu sans laisser roussir, mouillez d'eau chaude, un peu de vinaigre, et faites cuire dans ce *blanc* des *tête, fraise* et *pieds de veau* ou *de mouton*, *palais de bœuf*, etc.

Eau d'ail.

Épluchez une gousse d'ail, l'émincez et l'écrasez, puis la mettez dans un peu d'eau pour lui donner

le goût ; passez au tamis et servez-vous-en pour les sauces.

Beurre d'anchois.

Prenez une demi-douzaine d'anchois, lavez-les bien, pilez-en les chairs, et passez-les, sans les assaisonner, dans un tamis de crin ; maniez cette pâte avec autant de beurre.

Essence d'anchois.

Prenez 12 anchois, que vous nettoyez de leurs arêtes en conservant leur jus ; faites-les bouillir doucement dans un verre d'eau, jusqu'à dissolution ; passez-les et versez dans une petite bouteille. On en met quelques gouttes dans les sauces pour poisson, soit à la cuisine, soit sur la table. Elle se conserve assez long-temps.

Essence de champignons.

Épluchez des champignons que vous placez dans une terrine et les saupoudrez abondamment de sel fin ; laissez-les jusqu'au lendemain. Pressez-les pour en exprimer le suc, et les laissez encore macérer ; pressez encore et même une troisième fois. Vous faites 3 sortes de ces 3 qualités, ou bien vous les mêlez en une seule. Pour aromatiser, vous ajoutez poivre, épices, clous de girofle concassés en petits morceaux, faites bouillir et écumer jusqu'à ce qu'il ne se forme plus d'écume. Passez, mettez dans des petites fioles avec 2 clous de girofle et un grain de poivre : bouchez et conservez pour les sauces auxquelles vous voudrez donner ce goût.

Essence d'assaisonnement.

Mettez *dans un poêlon de terre* un demi-litre de bon vin blanc, 2 cuillerées de vinaigre, 4 onces de sel, une de poivre en grains, 4 clous de girofle, une pincée de muscade, une once de morilles,

4 feuilles de laurier, 10 échalotes écrasées, ce que vous voudrez d'ail, une poignée de persil, une cuillerée à café de coriandre, 4 tranches de carottes et un ognon coupé, 2 branches de thym, 6 de cerfeuil, 2 de céleri, 2 d'estragon, faites bouillir, puis tenez sur la cendre chaude sans bouillir pendant 7 à 8 heures le poêlon bien clos, passez, en pressant dans un linge, et divisez cette essence dans de petites bouteilles pour en faire usage d'une très-petite quantité chaque fois que vous aurez besoin de relever le goût d'un mets sans avoir l'embarras d'aller chercher tous ces ingrédients.

Beurre d'écrevisses.

Lavez et faites cuire avec de l'eau et du sel 50 petites écrevisses; ôtez, si vous voulez, les queues et les pattes pour vous servir à autre chose. Pilez fin les coquilles, ajoutez un quarteron de beurre; pilez encore, et mettez bouillir ensuite sur le feu avec un peu d'eau pendant une demi-heure. Mettez de l'eau froide au fond d'un vase, étendez un torchon dessus, et versez-y votre coulis, dont il faut faire passer tout le beurre. Ce beurre étant figé sur l'eau, vous l'enlevez, et vous en servez pour ce que vous voulez.

Beurre d'ail.

Prenez 2 grosses gousses d'ail, que vous pilez jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte; mêlez-les, en continuant de piler, avec gros comme un œuf de beurre. Vous mettrez de ce beurre dans les sauces que vous jugerez à propos. Les personnes qui aiment le goût de l'ail en assaisonnent les viandes rôties ou grillées que l'on leur sert à table.

Beurre de hors-d'œuvre.

Il doit être servi dans les coquilles ou raviers

s'il est façonné, et dans un *beurrier* s'il est servi en masse. On a indiqué page 52 les façons à lui donner. Le beurre se détériore un peu si on le couvre d'eau pour le conserver.

Beurre de noisettes. Pétrissez votre beurre avec persil, ciboulette, estragon, hachés menus, et des noisettes réduites en pâte dans un mortier; vous obtenez ainsi un hors-d'œuvre très-délicat.

Beurre frisé. A un crampon de fer dans la muraille, attachez 2 coins d'une serviette forte; faites un nœud avec les autres coins, de manière à y passer un bâton; mettez dans cette serviette une demi-livre de beurre et tordez fortement au-dessus d'un plat où le beurre tombera par filets très-menus et très-jolis pour servir sur un hors-d'œuvre.

PURÉES.

Nota. Toutes les purées se servent sous un plat de viande et sont alors *entrées*.

Quand elles sont servies seules, en entremets, on doit, si on veut de la cérémonie, les entourer de croûtons frits.

Purée de pois verts. (Entremets.)

Prenez 2 litres de pois verts, mettez-les dans l'eau bouillante, et faites-les cuire avec persil, ciboule et sel, passez votre purée, assaisonnez-la de beurre, de jus; faites chauffer et servez.

On fait de la purée avec les cosses de pois verts. Faites cuire à l'eau bouillante : faites égoutter, passez en pressant fortement dans la passoire, et assaisonnez comme la purée ordinaire ou mêlez avec la purée de pois.

Purée de pois secs. (Entremets.)

Prenez un litre de pois; mettez-les tremper dans

de l'eau tiède et les y laissez du jour au lendemain; mettez-les ensuite en tas, et laissez-les le même temps en les tenant humides, ce qui les fera germer. *Cette opération les attendrit* et les rend sucrés. Versez-les dans une marmite, avec eau, une livre de lard, 2 carottes, 2 ognons, clous de girofle, bouquet de persil, ciboules, thym et laurier; quand vos pois seront cuits, passez-les, en les mouillant un peu avec le bouillon dans lequel ils auront cuit; mettez votre purée dans une casserole, en la mouillant du même bouillon, et faites-la cuire; qu'elle soit de bon goût et d'un bon sel pour la servir.

Autre purée de pois secs. (Entremets.)

Ayez des pois que l'on vend concassés et dépouillés de leur parchemin, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec environ autant d'eau froide, du sel, gros comme une noix de beurre, thym, laurier; faites crever à petit feu et mouillez, s'il est nécessaire, avec de l'eau ou du bouillon chaud. Quand votre purée est faite, mettez-y du jus et de la graisse, ou bien de l'ognon haché fin et frit dans du beurre. Remuez pour que votre purée ne s'attache pas. Servez sous des saucisses.

Purée de fèves. (Entremets.)

Prenez de grosses fèves, dérobez-les : faites bouillir de l'eau dans une casserole, ajoutez un peu de sel : jetez vos fèves dans l'eau un quart d'heure : égouttez et mettez dans de l'eau froide pour qu'elles soient vertes : égouttez une seconde fois; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec sel, poivre, une cuillerée de farine, ajoutez vos fèves, et mouillez de bouillon ou d'eau : mettez un bouquet de persil et de ciboules : finis-

sez de cuire, et passez en purée; ajoutez un morceau de beurre, et servez. — On fait des potages très-savoureux avec la purée de fèves.

Purée de haricots. (Entremets.)

Elle se fait comme celle de pois secs.

Purée de lentilles. (Entremets.)

Se fait comme celle aux pois secs, excepté qu'il faut y verser plus de mouillement, parce qu'elle doit bouillir plus long-temps pour qu'elle rougisse.

Purée d'ognons à la Soubise. (Entremets.)

Faites-les blanchir 10 minutes à l'eau bouillante si vous voulez leur ôter l'âcreté qui les rend indigestes, et qui fait tourner la crème dont on les assaisonne; pelez et coupez-les en deux; mettez-les dans la casserole avec un bon morceau de beurre très-frais; faites aller doucement pour que la purée se conserve blanche. Les ognons étant bien cuits, mettez du sel, une bonne cuillerée de farine, et éclaircissez avec de bonne crème. Il ne faut pas de bouillon. Mettez gros comme une noix de sucre. Au moment de servir, passez-la et la servez avec tout ce que vous voudrez.

Purée de champignons.

Sautez à froid dans un peu d'eau et un jus de citron des champignons épluchés, égouttez-les, hachez-les très-fin, mettez-les dans une casserole où vous aurez fait fondre du beurre avec un jus de citron, et les y faites passer jusqu'à ce que le beurre tourne en huile, ajoutez un roux fait à part, du coulis et du jus, faites réduire pour que la purée soit épaisse; passez-les en purée.

Purée de céleri. (Entremets.)

Pelez et lavez de grosses racines de céleri; faites

cuire à l'eau et sel, passez. Mettez du beurre frais dans une casserole; mettez-y la purée, du sel, une cuillerée de farine et de la crème, ou bien du bouillon et du jus, gros comme une noisette de sucre, et servez.

Purée de chicorée. (Entremets.)

Employez-la tendre et apprêtez comme la purée de céleri.

Voyez à l'article LÉGUMES différentes *purées*.

RAGOUTS ET GARNITURES.

Ragoût de foies. (Entrée.)

Otez l'amer des foies et laissez-les entiers; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, et mettez-les ensuite dans une casserole avec du jus ou du bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, poivre; faites-les bouillir un quart d'heure; dégraissez avec soin.

Ragoût mêlé. (Entrée.)

Faites un roux que vous mouillez de bouillon, ajoutez-y des champignons coupés en 4, des foies de volaille, des fonds d'artichauts cuits à moitié dans l'eau et coupés par morceaux, bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un petit morceau de beurre, sel et poivre; faites cuire le tout; ajoutez une pincée de farine; mouillez avec vin blanc et bouillon; laissez sur le feu une demi-heure; retirez le bouquet et l'ail, dégraissez la sauce. Si l'on veut servir ce ragoût au blanc, ne faites pas roussir le roux, et au lieu de bouillon mettez une liaison de jaunes d'œufs avec gros comme un œuf de beurre.

Crêtes et rognons de coq. (Garniture et entrée.)

Parez les crêtes en coupant les 2 extrémités, ce qui donne la facilité de dégorger le sang; mettez-les dans un petit torchon avec une demi-poignée de gros sel de cuisine, plongez le torchon une minute dans l'eau bouillante et frottez-le avec les crêtes comme si vous vouliez savonner. Ce frottement et le gros sel enlèvent la petite peau qui couvre les crêtes; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche dégorger au moins une demi-journée. Pour les faire cuire, on les met dans une petite casserole avec bouillon, jus de citron, un peu de beurre; aux trois quarts cuits, vous y joignez les *rognons de coq*, les *ris d'agneau* ou de *veau*, que vous avez fait dégorger avec les crêtes. Ainsi préparées, on les emploie comme la financière.

Financière. (Garniture et entrée.)

Si vous mêlez les crêtes et rognons ci-dessus avec des quenelles, des champignons, des truffes par tranches, des fonds d'artichauts par petits morceaux, des ris de veau ou des foies de volailles, le tout cuit à point, et que vous prépariez tout cela comme il est dit pour le *ragoût mêlé* ci-dessus, ou en fricassée de poulet, cela s'appelle une *financière;* vous pouvez la servir seule avec des croûtons autour ou en garnir un vol-au-vent, un poulet cuit au blanc, une fricassée de poulet, ou autres entrées.

Ragoût de truffes. (Entremets.)

Lavez et brossez des truffes à plusieurs eaux; pelez-les, coupez-les par tranches; mettez-les dans une casserole avec assez de jus pour qu'elles y baignent, un verre de vin rouge, un peu de sel, gros comme une noix de sucre; faites cuire. Au mo-

ment de servir, vous liez la sauce avec un peu de fécule, et servez seul pour entremets chaud ou pour garniture.

Ragoût de champignons. (Entremets.)

Quand ils seront épluchés comme il est dit à l'article *Champignons*, mettez dans une casserole du beurre, une cuillerée de vinaigre, persil et ciboules hachés fin, sel, muscade; mettez vos champignons dans cette sauce, qui ne doit pas être longue; car les champignons rendent beaucoup d'eau; laissez bouillir doucement : un quart d'heure suffit; servez avec une liaison de jaunes d'œufs.

Ragoût de choux. (Entremets.)

Faites bouillir dans l'eau, pendant une demi-heure, la moitié d'un chou; retirez-le à l'eau fraîche; pressez-le bien, ôtez le trognon; hachez un peu le chou, et le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre; passez-le sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec assez de bouillon et de jus pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit et réduit à courte sauce; vous l'avez assaisonné de sel, poivre, un peu de muscade. Servez dessus pour *entrée* la viande que vous aurez.

Macédoine de légumes. (Entremets et garniture.)

Prenez autant de carottes que de navets, que vous tournez en forme d'amandes; épluchez des petits ognons, et mettez le tout dans une casserole avec du beurre; faites prendre couleur doucement, mouillez avec bouillon et jus; ajoutez des champignons, et de plus des haricots verts ou blancs, de petites fèves, des choux de Bruxelles, ces derniers légumes blanchis; des pointes d'as-

perges, point de choux-fleurs; gros comme une noix de sucre; faites cuire doucement. Au moment de servir, liez la sauce avec de la fécule, et servez seul ou pour garnir un plat. En maigre, elle se prépare avec du beurre, au lieu de jus, et du bouillon maigre.

Ognons glacés pour garniture.

Prenez 10 gros ognons, épluchez-les sans entamer la tête, afin qu'ils se conservent entiers; mettez-les l'un à côté de l'autre dans une casserole où vous avez fait fondre du beurre; ajoutez demi-once de sucre, sel, un verre de bouillon; faites cuire à petit feu. Quand ils sont près d'être cuits, le mouillement doit être réduit à glace. Étant cuits et bien colorés, dressez-les autour d'une pièce de bœuf ou de quelque entrée; délayez le fond de la casserole avec un peu de bouillon, versez sur les ognons.

Sauce matelote vierge. (Garniture.)

Épluchez 12 à 18 petits ognons blancs, autant de champignons : sautez le tout dans un bon morceau de beurre sans prendre couleur, ajoutez 2 cuillerées de farine, poivre blanc, sel, muscade râpée; mouillez avec bouillon et vin blanc; laissez cuire doucement; liez de 3 jaunes d'œufs, et jus de citron ou vinaigre.

Croûtons frits. (Garniture.)

Vous coupez de la mie de pain de 4 millimètres d'épaisseur et de la forme que vous voulez, soit en larmes, en crêtes de coq, étoiles, croissants, en ronds, en petits bouchons, etc. Vous les jetez dans le beurre bien chaud et les retournez quand ils ont de la couleur. Étant bien frits, vous les retirez, les égouttez sur un linge et les faites servir

au besoin. Pour les faire tenir sur le bord du plat, vous faites une colle d'un peu de blanc d'œuf battu et de farine. Pour *potage* vous les coupez en petits dés et les y mettez au moment de servir, ou même vous les servez sur une assiette à part pour que chacun en fasse usage s'il en désire. — On peut les remplacer dans les potages par des tranches de pain grillé coupées en très-petits dés.

FARCES ET HACHIS.

Hachis de viande. (Entrée.)

Prenez telle viande que vous aurez, soit viande de boucherie, volaille ou gibier, cuite à la broche ou autrement, et même de plusieurs mêlées ensemble; ajoutez de la chair à saucisses, si vous en avez; hachez le tout très-fin, et assaisonnez avec persil, ciboules; mettez votre viande dans une casserole, et passez-la au feu avec un morceau de beurre et une pincée de farine; mouillez de bouillon ou d'eau, et laissez mijoter le tout une demi-heure sur un feu doux. Il y a des personnes qui ajoutent de la mie de pain, et un ou 2 œufs battus.

Boulettes de hachis. (Entrée.)

Avec le hachis ci-dessus on fait des boulettes que l'on roule sur de la farine et que l'on fait frire, soit dans la friture, soit dans du beurre à la casserole, et que l'on sert sur une sauce blonde.

Farce de poisson. Quenelles.

Prenez de la chair de poisson cru, n'importe lequel; vous la hachez bien et la mêlez avec des jaunes d'œufs durs; pilez le tout ensemble bien fin; ensuite mettez autant de mie de pain trempée

et bien cuite dans du lait* : qu'elle soit ferme et sèche ; continuez de piler ; ensuite vous mettez autant de beurre frais qu'il y a de farce ; continuez de piler ; mettez du sel et un peu de muscade râpée, 3 ou 4 jaunes d'œufs un à un, pilez encore ; mettez un peu de persil haché. Fouettez des blancs en neige ; sur 4 jaunes mettez 3 blancs fouettés. Servez-vous de cette farce pour farcir tout ce que vous voulez. Si vous avez mêlé de l'anguille de mer elles auront plus de moelleux. — Voici la manière d'en faire des quenelles.

On en emplit une cuillère à café ou à bouche, suivant la grosseur que l'on veut leur donner ; on la façonne avec un couteau trempé dans l'eau tiède, en lui donnant en dessus la forme qu'elle doit avoir en dessous. On l'enlève avec une autre cuillère trempée dans l'eau tiède, et on la pose sur un papier beurré. Quand elles sont toutes faites, on glisse le papier dans du bouillon, dans une grande casserole, et on retire le papier quand elles en sont détachées : il faut qu'elles baignent à l'aise. On peut, au lieu de bouillon, employer de l'eau, du sel et un peu de beurre : elles doivent cuire dix minutes à feu doux, pour se conserver entières. On les retire pour s'en servir pour garnitures.

On peut aussi les rouler simplement avec de la farine, et les faire cuire de même ; mais la farine leur ôte plus ou moins de leur délicatesse.

Farce à quenelles de volailles.

Selon la quantité de farce que vous voulez faire, prenez de la chair crue d'un poulet commun ; ôtez-en toutes les fibres ; hachez et pilez-la ; ajou-

* L'échaudé remplace avantageusement la mie de pain dans la confection des quenelles.

tez-y la même quantité de tetine de veau cuite et refroidie, ou, à défaut, du beurre et la même quantité de mie de pain mollet que vous aurez fait tremper dans du lait bien égoutté et pressé dans un linge. Le tout étant bien pilé (car on ne saurait jamais trop piler cette préparation); ajoutez un jaune d'œuf, puis pilez, et encore 2 autres jaunes avec poivre, sel, un peu de muscade râpée. Passez dans un tamis à quenelles; incorporez-y 2 blancs d'œufs battus en neige. Moulez une petite quenelle sur la table, que vous aurez farinée un peu; faites-la cuire ou pocher dans un peu de bouillon ou d'eau: goûtez-la pour voir si elle est d'un bon sel et ferme. On poche ces quenelles à la cuillère, ou l'on roule sur la table. Elles servent pour garnitures; on suivra le même procédé pour toute sorte de viande, veau, gibier à poil, à plume.

Godiveau pâtissier pour boulettes.

Prenez une demi-livre de rouelle de veau, hachez-la bien fin et pilez-la. Vous aurez une livre de graisse de rognon de bœuf, que vous hacherez aussi bien fin, et mêlez; ajoutez-y votre chair de veau; pilez de nouveau; assaisonnez de poivre, sel, un peu de muscade râpée et un œuf. Mettez le tout dans un mortier; pilez de nouveau; que l'on n'aperçoive pas de graisse parmi la viande; ajoutez un autre œuf et pilez encore; mouillez peu à peu d'un demi-verre d'eau en hiver et de glace en été, si cela se peut; alors vous moulez avec un peu de farine une petite boulette, que vous ferez pocher dans l'eau bouillante, afin de vous assurer de l'assaisonnement et de la délicatesse. Tenez ce godiveau au frais pour les ragoûts où il devra servir. En ramollissant ce godiveau avec quelques cuillerées de sauce ou velouté froid, vous le rendez dé-

licat ; il peut remplacer toute espèce de farce fine. S'il doit servir à farcir des artichauts, etc., on y ajoutera des échalotes, persil, champignons hachés bien fin. Voyez l'article *Rissoles*.

Méthode plus simple pour faire des boulettes.

On n'a pas toujours un grand mortier pour les ouvrages d'une cuisine, mais on peut en avoir un petit ; on pourrait même se servir d'un grand égrugeoir pour piler les chairs et ensuite d'une forte terrine avec une cuillère de bois, pour continuer à travailler comme il va être dit. — On hachera fin et on pilera une demi-livre de chair tendre et crue de veau, lapin ou volaille. On pilera de même un quart de graisse de rognon de veau ou de bœuf. On réunira et on pilera. On travaillera ensemble ces deux articles en les assaisonnant de sel, épices, fines herbes, thym et laurier hachés très-fin. — Mettez bouillir, dans une petite casserole, les deux tiers d'un verre d'eau, un peu de sel, gros comme une noix de beurre ; retirez du feu au premier bouillon, versez-y un quart de litre de farine, et travaillez de suite avec une cuillère de bois jusqu'à ce que tout soit bien lié. Faites refroidir, mêlez le tout avec la farce de viande et de graisse, continuez à piler ou travailler dans la terrine ou le mortier en ajoutant l'un après l'autre et pilant chaque fois 3 œufs entiers et 1 jaune. Ce godiveau sera mis en boulettes comme il vient d'être dit à l'article précédent et servira aux mêmes usages.

GRILLADES (*Hors-d'œuvre.*)

Prenez de la rouelle de veau, ou de la *tranche de bœuf*, ou du *gigot de mouton*, ou du *cochon ;*

coupez-les de la largeur de 4 doigts, et de l'épaisseur d'un doigt; faites mariner avec un peu d'huile, poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, et faites cuire à moitié dans une casserole; prenez une caisse de papier frottée partout avec de l'huile, mettez les grillades dedans avec tout leur assaisonnement, un peu de chapelure et du sel; couvrez d'une feuille de papier et faites cuire à petit feu sur le gril; la cuisson faite, versez un filet de vinaigre; servez avec la caisse.

BOEUF.

Le meilleur a la chair d'un rouge-brun veiné de blanc et couverte de graisse. Les morceaux à préférer pour pot-au-feu sont la tranche et la poitrine, mais surtout la culotte. L'épaule ou le paleron est inférieur; le flanchet, le collet et la tête sont encore au-dessous.

Bœuf bouilli en persillade. (Entrée.)

Coupez votre bœuf par tranches égales, épaisses comme une pièce de 2 sous. Prenez un moule ou une casserole : dressez en couronne vos morceaux les uns sur les autres; assaisonnez de sel et poivre; mouillez d'une cuillerée de jus ou de bouillon : faites mijoter doucement une demi-heure, feu dessus et dessous. Ensuite faites une sauce au jus, ou bouillon, dans laquelle vous mettez bouillir pendant 5 minutes des fines herbes : ajoutez un filet de vinaigre, renversez votre bœuf sur le plat, et versez la sauce au milieu.

Bœuf en miroton. (Entrée.)

Prenez des ognons, que vous coupez par tranches; passez-les sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; ajoutez une pincée de farine, et remuez jusqu'à

ce qu'elle soit d'une belle couleur; mouillez avec bouillon, vin blanc, sel, poivre; faites bouillir jusqu'à ce que l'ognon soit cuit, et qu'il ne reste plus de sauce; mettez du bœuf bouilli, coupé par petites tranches appelées *miroton;* faites cuire pour qu'il prenne le goût de l'ognon, et servez assaisonné de moutarde ou filet de vinaigre.

Miroton de bœuf à l'huile. (Entrée.)

Coupez en tranches du bœuf desservi, dressez sur le plat, avec un cordon de persil haché, échalotes et cornichons. Servez dans une saucière une sauce à l'huile ou une rémolade, afin que chacun assaisonne selon son goût.

Bœuf bouilli et desservi. (Entrée.)

Il se sert encore à toutes sortes de sauces, piquante, au pauvre homme, tomate, aux cornichons, Robert, en blanquette, rémolade, en rissoles, etc. On peut le garnir de pommes de terre frites.

Bœuf bouilli au gratin. (Entrée.)

Faites revenir dans une poêle du lard de poitrine coupé par petits morceaux : quand il est revenu foncez-en un plat qui aille au feu, saupoudrez-le de chapelure et mettez dessus des champignons en petites tranches minces, ognons et persil hachés, une pointe d'ail hachée, sel, poivre, épices; arrangez dessus vos tranches de bœuf, couvrez-les de champignons, ognons, persil et chapelure comme le dessous, mouillez de bouillon, faites cuire à petit feu et gratinez ensuite par un feu plus vif et du feu sur le couvercle, ou servez à longue sauce sans gratiner, selon le goût. On peut remplacer le lard par du beurre ou de la graisse, le bouillon par de l'eau. On peut aussi ajouter un petit verre de rhum ou demi-

verre de bon vin blanc, le tout selon la dépense que l'on veut faire.

Bœuf en grillades. (Entrée.)

Faites revenir à la poêle du lard et des saucisses; quand ils sont de bonne couleur, faites-y chauffer des tranches de bouilli, dégraissez, ajoutez 2 cuillerées de bouillon et filet de vinaigre.

Bœuf à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Coupez-le par tranches que vous faites réchauffer dans un peu de bouillon. Égouttez-les et mettez dessus du beurre manié avec du persil, un filet de vinaigre ou jus de citron.

Vinaigrette décorée. (Entrée.)

Coupez par tranches minces, dressez sur un plat, décorez de filets d'anchois ou harengs saurs, blancs et jaunes d'œufs durs, cerfeuil, ciboule et autres fournitures hachées, tranches de cornichons; assaisonnez de poivre ou épices, huile et vinaigre, et servez sans la retourner.

Bœuf fumé à la façon de Hambourg.

Désossez une culotte de bœuf mortifiée à point, frottez-la d'un peu de salpêtre; puis après, avec 3 poignées de sel fin, mettez dans une terrine arrondie au fond le sel restant de celui qui a servi à frotter, et de plus, 2 onces de cassonade, 2 gros ognons blancs et 2 carottes coupés en tranches, une petite gousse d'ail, une feuille de laurier en morceaux, un peu de thym, 2 clous de girofle, une pincée de poivre en grains et du macis concassé; mêlez tout cet assaisonnement et en répandez moitié sur le fond de la terrine. Placez-y la culotte le côté gras en dessous, étalez dessus le reste de l'assaisonnement; couvrez la terrine d'une serviette, et par-dessus un plat

qui entre et ferme complétement pour éviter tout contact de l'air qui nuirait au bon goût du bœuf. Placez le tout dans un lieu sec et frais. Six ou sept jours après, vous découvrez et retournez la pièce sens dessus dessous en y conservant de même les assaisonnements. Au bout de pareil temps, il faudra le retirer, l'égoutter et le suspendre jusqu'au lendemain. Bridez-le un peu serré et l'accrochez dans la cheminée pour le fumer et le sécher. Changez-le de bout après quatre ou cinq jours et le laissez encore autant. On l'emploiera alors, après l'avoir fait dégorger pendant une heure dans l'eau tiède, et on le fera cuire 4 ou 5 heures dans une marmite pleine d'eau, avec ognons, carottes, bouquet garni, en faisant mijoter doucement comme un pot-au-feu. Servez-le sur une choucroute ou bien garni de carottes, pommes de terre cuites à l'eau avec sel, sucre et beurre.

Aloyau. (Rôt et relevé.)

Quand il est tendre, on le fait cuire ordinairement à la broche. Parez-le en supprimant la graisse et les peaux; faites-le mariner comme le filet ci-dessous, embrochez-le et le faites cuire une heure et demie ou 2, selon sa grosseur. On le sert dans son jus avec une sauce faite du jus du filet, filet de vinaigre, échalotes, sel et poivre, servie dans une saucière; ou une sauce préparée ainsi: faites un petit roux, que vous mouillez de bouillon ou d'eau et jus; ajoutez poivre, sel, échalotes, cornichons, persil, le tout haché très-fin, filet de vinaigre.

Il ne faut jamais piquer l'intérieur de gros lard, car les ouvertures font perdre le jus. — On fait un *pot-au-feu* aux choux avec le bout de l'aloyau qui ne contient que des parties dures et graisseuses.

Filet de bœuf à la broche. (Rôt et relevé.)

Le filet de bœuf est la partie tendre de l'aloyau. Parez, lardez, pas trop fin, pour que les lardons résistent à la cuisson; faites mariner au moins 12 heures avec de bonne huile, poivre, sel, persil, laurier, tranches d'ognon : embrochez, la partie lardée couverte de papier beurré; faites cuire à feu vif de manière à le saisir; retirez le papier quelques moments avant de servir; débrochez un peu saignant; servez avec une sauce faite du jus de votre filet, filet de vinaigre, échalotes, sel et poivre, dans une saucière, ou bien avec la sauce indiquée ci-dessus. — On peut le servir en *entrée* sur un *ragoût de chicorée* au gras, ou sur une *sauce tomate.*

Filets de bœuf aux croûtons. (Entrée.)

Coupez par tranches les restes d'un filet de la veille : faites-les chauffer sans bouillir avec du jus ou bouillon. Faites des croûtons de même grandeur, auxquels vous faites prendre couleur en les sautant dans le beurre. Dressez en couronne sur le plat; un filet, un croûton, et ainsi de suite, avec jus, beurre manié de persil, et jus de citron au milieu. On peut y ajouter des câpres.

Manière de réchauffer les rôtis.

La meilleure manière de réchauffer les morceaux de rôtis est de les envelopper dans une feuille de papier beurrée et de les rembrocher : ils restent aussi tendres que le premier jour; si le morceau est trop petit mettez-le sur le gril. On peut saupoudrer les morceaux de fines herbes.

Filets de bœuf aux champignons. (Entrée.)

Coupez par tranches du filet de bœuf et les laissez une heure sur du beurre que vous avez fait

fondre dans une casserole; saupoudrez de sel et poivre. Au bout d'une heure, mettez au feu un peu ardent; quand ils ont pris une belle couleur d'un côté, retournez-les et faites prendre couleur; retirez-les. Mettez dans la même casserole une cuillerée de farine; mouillez de jus ou bouillon: ajoutez des champignons lavés et épluchés; remettez les filets et achevez de cuire; servez avec du jus de citron. Servez la sauce, épaisse, sur vos filets et les champignons autour. On peut mettre dans la sauce du vin de Madère, que l'on y fait cuire. Les filets ainsi préparés se servent encore, sans champignons, sur une sauce tomate.

Biftecks. (Entrée.)

Coupez du filet de bœuf en tranches d'un doigt d'épaisseur, battez pour les aplatir; ôtez les tours et les peaux; faites mariner dans le beurre tiède, sel et poivre; faites griller à feu vif, et servez saignant, avec beurre manié de persil, un filet de verjus ou du jus de citron.

Pour faire des *biftecks aux pommes de terre*, on les prépare entièrement comme les précédents, et on y ajoute des pommes de terre frites au beurre. Pour les faire *au beurre d'écrevisses*, on y ajoute un beurre d'écrevisses; *au beurre d'anchois*, on y ajoute un beurre d'anchois; *au cresson*, on ajoute du cresson assaisonné de vinaigre et de sel.

Côte de bœuf à la flamande. (Entrée.)

Cuite dans une braise, comme l'entre-côte ci-après, à cause de son peu de tendreté, on la sert entourée de sa garniture, ou sur un ragoût de laitues accommodées avec la sauce de la cuisson, ou sur un ragoût de choux, de navets, de champignons, une macédoine de légumes, sauce tomate,

piquante, Robert, etc. Au reste sa place est plutôt dans le pot-au-feu.

Entre-côte de bœuf. (Entrée.)

Retirez-en les nerfs; coupez-la de l'épaisseur de 2 travers de doigt; aplatissez, saupoudrez de sel et poivre; mettez sur le gril à feu vif : lorsqu'elle sera cuite, servez avec une sauce à la maître-d'hôtel et des pommes de terre frites, ou une sauce piquante quelconque.

Entre-côte braisée. (Entrée.)

Faites-la revenir dans la casserole avec du lard de poitrine par morceaux : retirez-la; faites un roux; après quoi vous remettez l'entre-côte et le lard, épices, sel, ognons, carottes, bouquet garni, eau-de-vie; laissez cuire 5 heures à petit feu, dégraissez et servez.

Beaucoup des parties du *bœuf*, du *veau* et du *mouton*, même du *cochon*, peuvent se servir de cette manière.

Entre-côte dans son jus. (Entrée.)

Faites fondre un morceau de beurre, gros comme moitié d'un œuf, dans la casserole, mettez-y votre entre-côte désossée et faites-la revenir à feu vif; ajoutez un demi-verre d'eau ou de bouillon, sel et poivre, bouquet garni, eau-de-vie, et faites cuire à petit feu.

Entre-côte à la purée. (Entrée.)

Etant un peu mortifiée, aplatissez-la et la battez et parez; mettez-la sur un plat pour mariner 24 heures avec tranches d'ognons, persil, thym, laurier, sel, poivre, muscade, un peu d'eau-de-vie. Demi-heure avant de servir, mettez-la sur un morceau de beurre dans une casserole sauter et le faites partir à bon feu, avec feu dessus; retour-

nez-la, arrosez-la d'un peu de sa marinade, servez-la sur une purée d'ognons ou autre.

Entre-côte aux champignons. (Entrée.)

Dégagée du superflu de la graisse et des parties dures qui l'entourent, mettez-la dans la casserole sur le feu avec du beurre gros comme un petit œuf : faites prendre couleur de chaque côté et ensuite retirez-la. Mettez dans la même casserole une cuillerée de farine, faites roussir, mouillez d'eau chaude et d'un verre d'eau-de-vie *, remettez l'entre-côte cuire 3 ou 4 heures, ajoutez-y des champignons, achevez de cuire; cinq minutes avant de servir vous joignez, si vous voulez, des olives dont vous avez supprimé le noyau.

Bœuf à la mode. (Entrée.)

Prenez de préférence le milieu de la culotte ou tranche grasse; battez-le bien ; lardez de gros lard; mettez-le dans une casserole avec quelques couennes de lard, une moitié de pied de veau, un ognon, une carotte, un bouquet de fines herbes, laurier, thym, ail, clous de girofle, sel et poivre; versez sur le tout un verre d'eau, un demi-verre de vin blanc ou une cuillerée d'eau-de-vie, et faites cuire jusqu'à ce que votre viande soit très-tendre; ensuite dégraissez, passez le jus au tamis et servez. Il faut au moins 4 heures pour cuire un bœuf à la mode; il doit être fait à petit feu et bien étouffé.

Langue de bœuf à l'écarlate. (Entrée.)

Prenez une langue de bœuf, enlevez le cornet; la langue étant bien dégarnie, vous la faites griller sur de la braise bien ardente, afin d'en enlever la

* Dans ces sortes de ragoûts rien n'est supérieur à une cuillerée de *vin de Madère* : dans une cuisine bourgeoise une bouteille de 4 francs durera au moins un an, et ce n'est pas une dépense exagérée.

peau dure. Il faut faire attention qu'elle ne prenne pas le goût de fumée. Enlevez bien toute la peau, en la remettant plusieurs fois sur la braise; mettez-la dans un vase de terre qui ferme bien; frottez-la de poivre et d'un peu de salpêtre; mettez un bon lit de sel blanc dessous et la couvrez de sel, après l'avoir roulée dans ce sel afin qu'elle se sale bien. Mettez autour quelques clous de girofle, très-peu de thym et de laurier. Au bout de 24 heures, vous la frottez encore de nouveau de sel, et vous en remettez dessus et dessous tous les jours, à mesure qu'il fond, jusqu'à ce que la langue baigne. Laissez la langue dans cette espèce de saumure au moins 12 à 15 jours et jusqu'à 6 semaines, en la retournant tous les jours sans y toucher avec les doigts. Alors on la fait cuire ou on la fait sécher 3 jours à la cheminée, fourrée dans un boyau.

Lorsqu'on la fait cuire, on la fait dégorger 2 heures, et on la met dans une marmite pleine d'eau, avec quelques ognons, 2 clous de girofle, peu de thym, laurier, ni poivre ni sel. Faites cuire doucement 6 ou 7 heures; faites-la refroidir dans la cuisson, et ensuite faites-la égoutter. On la sert entière pour *entrée froide*. Il faut avoir soin de la faire cuire doucement, afin que la cuisson ne la réduise pas, et que la langue ne se ressale pas.

Langue de bœuf sauce hachée. (Entrée.)

Faites-la dégorger 24 heures à l'eau fraîche, en la changeant plusieurs fois d'eau; plongez-la dans l'eau bouillante pour la blanchir, ratissez-la pour enlever la peau et la parer, piquez-la de gros lardons assaisonnés de poivre, sel, muscade, persil et échalotes hachés, faites-la cuire 5 heures dans

une *braise*, page 153. Retirez-la, fendez-la en long sans la séparer, dressez-la sur le plat, dégraissez la cuisson, passez-la, mouillez-en un roux, faites réduire, joignez-y un peu d'échalotes, persil, champignons, cornichons, hachés fin, poivre, faites bouillir 5 minutes, servez. — La même peut se servir avec une *sauce blonde* aux câpres, une sauce *aux tomates* et autres.

Langue de bœuf piquée et rôtie. (Rôt.)

Préparée comme pour la braise, faites-la cuire avec 2 cuillerées de bouillon, tranches de lard, bouquet garni, un ou 2 ognons piqués de girofle. Étant aux trois quarts cuite, retirez-la, faites-la refroidir, piquez de gros lard dans l'intérieur, et fin dessus. Mettez-la ensuite à la broche, une heure. Servez une sauce piquante dans une saucière.

Langue de bœuf au gratin. (Entrée.)

Coupez en tranches très-minces une langue de bœuf cuite à la broche ou à la braise; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de bouillon, un filet de vinaigre, cornichons, persil, ciboules, échalotes, un peu de cerfeuil, le tout haché très-fin; sel, gros poivre, de la chapelure de pain; arrangez dessus les tranches de langue; assaisonnez le dessus, comme vous avez fait dessous, et finissez par la chapelure : mettez le plat sur un fourneau à petit feu; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin au fond du plat; en servant mettez-y un peu de bouillon.

Des restes de langue cuite à la braise ou à la broche seront coupés par tranches et panés *à la Sainte-Menehould*, servis sur une sauce à volonté, *en papillotes* comme les côtelettes de veau; on peut même les mettre *en matelote*, *en hochepot*, les

réchauffer et servir sur toutes sortes de ragoûts et purées.

Palais de bœuf à la ménagère. (Entrée.)

Faites dégorger, ratissez-les, enlevez-en la peau dure et noire; si elle ne s'enlevait pas très-bien, faites-les tremper un moment dans l'eau bouillante. Lavez à plusieurs eaux chaudes et ensuite à l'eau fraîche; coupez par morceaux de la largeur de 3 doigts. Faites cuire doucement 6 ou 7 heures dans un blanc (voyez page 154). Faites égoutter sur un linge, dressez en couronne, et versez dans le milieu telle sauce que vous voudrez, piquante, tomate, poulette, aux câpres, Robert, etc. Ces palais, coupés en gros dés, font bien dans toutes sortes de ragoûts, même à la financière. — On en fait aussi des *croquettes* : coupés en petits dés, faites-les revenir dans une sauce blonde épaisse, faites-en de petits tas sur un couvercle, laissez refroidir, panez-les 2 fois et faites frire.

Queue de bœuf panée et grillée. (Entrée.)

Cuite dans le pot-au-feu et refroidie, faites fondre du beurre, assaisonnez-la de sel et poivre, trempez-la dans le beurre et panez-la : trempez encore une fois dans le beurre et repanez. Faites griller, et servez sur une sauce piquante, tartare, etc.

Autres. Faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, mettez ensuite à l'eau froide et égoutter. Faites-la cuire *en daube*, coupée par morceaux aux joints. Servie avec les légumes en purée, c'est une *Saint-Lambert*. On l'accommode aussi en *hochepot*.

Rognon de bœuf. (Entrée.)

Fendez-le en deux, enlevez *la chaîne* nerveuse qui est dure, coupez en tranches minces, mettez

3 minutes à l'eau bouillante avec pincée de sel et hors du feu; égouttez, essuyez. Faites fondre du beurre à la casserole ou à la poêle, mettez-y les rognons 5 minutes, retirez du feu, saupoudrez-les d'une presque cuillerée de farine, remuez, versez-y un verre de vin, blanc de préférence, *bouilli à part*, persil haché, sel, poivre, remettez sur le feu pour lier avec gros comme une noix de beurre; opérez promptement pour ne point faire durcir. — Le blanchiment à l'eau bouillante fait perdre aux rognons le goût d'urine qui déplaît tant. — Ceux de cochon et de mouton se font de même.

Cervelle de bœuf. (Entrée.)

On s'en sert à défaut de celle de veau, qui est plus blanche et de meilleure qualité. Il faut la mettre dans de l'eau tiède, où on la débarrasse du sang et de la légère peau qui l'enveloppe. Faites-la dégorger 1 heure ou 2 à l'eau froide; faites-la cuire dans un court-bouillon composé d'assez d'eau pour que la cervelle baigne, d'un quart de verre de vinaigre, sel, poivre, girofle, feuille de laurier, thym, ail, persil, céleri vert, tranches de carotte : 3 quarts d'heure suffisent pour la cuisson. — Ainsi cuite, on la partage en deux; on la sert sur le plat, où l'on verse une sauce *au beurre noir*, et on l'orne de persil frit. — Pour *matelote*, faites revenir des petits ognons dans du beurre, retirez-les de belle couleur, faites dans la casserole un roux avec une cuillerée de farine, mouillez de bouillon ou d'eau; liez bien, remettez les ognons, des champignons si vous en avez, poivre, sel, la cervelle; faites mijoter une demi-heure. — Partagée en 10 ou 12, vous la trempez dans une pâte et faites *frire*. On peut encore les servir sur une *sauce piquante*, *ravigote*, etc.

Foie de bœuf sur le gril. (Entrée.)

Coupez par tranches minces, mettez sur le gril, saupoudrez de sel et poivre, retournez; qu'elles soient très-peu cuites : servez deux tranches l'une sur l'autre, et mettez entre chaque une boulette de beurre manié de persil.

Gras-double. (Entrée.)

Ratissez, nettoyez avec beaucoup de soin et lavez à plusieurs eaux bouillantes des morceaux de gras-double (panse de bœuf), gras, bien épais; faites ensuite dégorger dans l'eau fraîche, et cuire 6 heures à l'eau avec tranches d'ognons, ail, clous de girofle, sel et quelques cuillerées de farine.

En fricassée de poulet. Coupez en petits carrés, mettez du beurre dans une casserole, une cuillerée de farine, mouillez d'un peu de bouillon ou d'eau, faites-y bouillir vos morceaux 10 minutes; liez la sauce avec 2 jaunes d'œufs, un morceau de beurre et jus de citron, et servez. On peut ajouter des champignons cuits à l'avance.

Grillé. Coupez-le de 4 doigts de longueur sur 2 de large; passez-le dans un peu de beurre fondu, sel, poivre, persil haché; panez de mie de pain; faites griller de belle couleur, et dressez en couronne sur le plat avec sauce tartare ou Robert.

Tripes de bœuf. (Entrée.)

Grattez et nettoyez à plusieurs eaux; faites blanchir à l'eau bouillante et mettez dégorger 24 heures dans l'eau froide, qu'il faudra changer plusieurs fois.

A la façon de Caen. Ayez une braisière ou une huguenote, foncez-la de tranches de carotte, ognons, un peu de lard, bouquet garni, clous de girofle, 4 gousses d'ail, gros poivre, du pied de bœuf

par morceaux; égouttez les tripes et les saupoudrez de sel, muscade; mettez-les dans la terrine avec du jarret de jambon dans le milieu, remplissez-la juste; baignez de vin blanc et d'un peu d'eau, couvrez de bardes. Posez le couvercle et le fermez avec de la pâte, faites cuire à four doux 6 à 7 heures. Servez chaud sur un plat avec la sauce de la cuisson dégraissée et liée de fécule.

A la façon de Coutances. Coupez-les en rubans de 20 cent. sur 5, et les étendez sur de pareils rubans de lard très-mince saupoudrés de fines herbes, poivre, épices; roulez ces deux pièces l'une sur l'autre et les fixez avec du fil. On en met un pour chaque convive. Mettez-les cuire 3 à 4 heures dans une casserole où ils doivent baigner dans du bouillon avec des ognons, carottes, bouquet garni, sel, poivre, épices, clous de girofle. Servez-les roulés, les fils enlevés, avec sauce faite de la cuisson dégraissée et liée de fécule.

Tetine de vache. (Entrée.)

Lavez-la et la faites dégorger 2 heures à l'eau froide, faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, laissez refroidir, passez et faites cuire et assaisonnez comme le gras-double ci-dessus.

VEAU.

Le veau de 6 semaines ou 2 mois est le plus estimé. Plus jeune, il n'a ni goût ni saveur; plus âgé, il n'est pas si délicat. Il est meilleur depuis mai jusqu'en septembre.

Veau rôti.

Les parties qui servent à la broche sont la *longe* composée du *carré avec son rognon* et le mor-

ceau qui y tient ou *morceau d'après* moins recherché; on peut aussi servir le *quasi*. Le veau se sert très-cuit. Vous saupoudrez de sel, vous roulez le bout de la longe jusqu'au rognon et le liez avec une ficelle : enveloppez de papier beurré et embrochez.

Veau à la broche aux fines herbes. (Entrée.)

Prenez un des morceaux indiqués ci-dessus : lardez-le de gros lardons assaisonnés de sel, poivre et fines herbes : mettez-le dans une terrine pour le faire mariner 3 heures avec persil, ciboules, champignons, une feuille de laurier, thym, 2 échalotes, le tout haché très-fin; poivre, muscade râpée, et un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez-le : mettez par-dessus tout son assaisonnement, et l'enveloppez de 2 feuilles de papier blanc bien beurrées; faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier et la viande, pour les mettre dans une casserole avec un peu de son jus, un filet de vinaigre, un petit morceau de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, poivre; faites lier sur le feu pour servir dessous le carré.

Veau à la bourgeoise. (Entrée.)

Prenez un morceau de veau tel que le carré, sans rognon; le morceau d'après, le quasi, ou un morceau d'épaule. Faites-le revenir dans la casserole et prendre une couleur blonde, avec des morceaux de lard de poitrine et un peu de beurre. Mouillez d'un demi-verre d'eau, ajoutez un bouquet garni, 2 ou 3 carottes et autant d'ognons, un navet, poivre, sel ; faites cuire 2 ou 3 heures, dégraissez la sauce et servez-la sous le veau avec les carottes et le lard pour garniture.

Veau cuit dans son jus. (Entrée et Rôt.)

Prenez un des morceaux de l'article ci-dessus, piquez-le s'il ne paraît pas assez gras, mettez le dans une casserole avec un morceau de beurre et lui faites prendre couleur; mouillez alors d'un demi-verre d'eau, ajoutez sel, poivre, une demi-feuille de laurier et pas autre chose; faites cuire 2 ou 3 heures à feu doux; dégraissez la sauce et servez comme rôti. — Si vous voulez servir comme *entrée*, vous liez la sauce avec de la fécule et vous servez sur une *sauce tomate*, une *purée* d'*oseille*, de *chicorée* ou de *céleri*.

Veau de desserte. (Entrée.)

Coupez mince des morceaux de veau rôti. Mettez dans la casserole du beurre, une cuillerée de farine, faites roussir légèrement, mouillez de bouillon ou eau; ajoutez une poignée de persil et civette ou ciboule, une pointe d'estragon, sel, poivre; faites bouillir 10 minutes, mettez-y réchauffer les morceaux de veau et servez.

Ragoût de veau au roux. (Entrée.)

Coupez de la poitrine par morceaux de 3 doigts en carré, faites-leur prendre couleur avec du beurre à la casserole, retirez-les. Faites dans la même casserole un roux léger avec 2 cuillerées de farine, versez-y 2 verres d'eau ou du bouillon; mettez le veau, une carotte, ognon piqué d'un clou de girofle, un bouquet garni, sel, poivre, un rien de sucre, des petits ognons passés au beurre à part, des champignons. Quand le tout est cuit, dégraissez et servez.

Poitrine farcie. (Entrée.)

Prenez une poitrine couverte partout de sa peau ou membrane, détachez-la de la chair jusqu'au

bout du tendron; mettez dessus une farce ou un godiveau; couvrez la farce avec la peau; cousez tout autour avec du fil et une aiguille; mettez cuire avec bardes de lard, demi-verre d'eau, sel, poivre, un bouquet de persil; la cuisson faite, prenez le fond de la sauce, que vous dégraissez; passez au tamis; mettez une pincée de farine; faites réduire. Ainsi cuite vous pouvez la servir avec différents ragoûts de légumes. Si vous la faites cuire à la broche, vous la couvrirez de papier beurré; servez avec une sauce ou ragoût.

Tendrons de poitrine de veau. (Entrée.)

Ce sont les cartilages de la poitrine de veau.

Aux petits pois. Coupez de la poitrine de veau par petits morceaux; passez sur le feu avec beurre, pincée de farine, sel et poivre; ajoutez un verre d'eau, un bouquet de persil; laissez cuire une heure et demie, et mettez des pois moyens : quand ils sont cuits, dégraissez et servez.

A la poulette. Voyez *Blanquette* ci-après.

En matelote. Mettez du beurre dans la casserole et les y faites revenir; retirez-les; faites un roux que vous mouillez d'un verre d'eau, bouillon et autant de vin, sel, poivre, clous de girofle, ail, bouquet garni; remettez les tendrons; quand ils sont presque cuits, ajoutez des petits ognons roussis dans le beurre et des champignons; achevez de cuire à gros bouillons, retirez le bouquet, les clous et l'ail, dégraissez et servez.

En chartreuse. Ayant sauté des tendrons au beurre, vous les arrangez comme la *perdrix aux choux*, mais en les y plaçant en couronne.

Côtelettes de veau en papillotes. (Entrée.)

Garnissez-les des 2 côtés d'une farce composée

de mie de pain, petit lard, persil, ciboules, champignons si vous voulez, le tout haché fin; sel, poivre; recouvrez d'une mince barde de lard; enveloppez avec soin d'un bon papier beurré ou huilé; faites cuire 3 quarts d'heure à petit feu, et servez avec le papier. Elles seront beaucoup plus tendres si vous les avez fait mariner un jour ou 2, suivant la saison, dans une cuillerée et demie d'huile pour 2 côtelettes.

Côtelettes à la bordelaise. (Entrée.)

Parez-les proprement, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade, faites un peu de farce avec lard, chair de veau, mie de pain, échalotes, persil, le tout haché très-fin; poivre et sel; battez bien cette farce avec un œuf cru et couvrez-en chaque côtelette, dorez-les avec de l'œuf battu, panez de mie de pain, beurrez une tourtière, posez-les dessus, faites cuire au four ou sous le four de campagne, dressez-les sur le plat; mettez un peu de bouillon et un filet de vinaigre ou citron dans la tourtière pour en faire la sauce dont vous couvrez les côtelettes.

Côtelettes de veau aux fines herbes. (Entrée.)

Faites fondre un morceau de beurre, et mettez-y vos côtelettes avec sel, poivre, épices; sautez-les dans le beurre 5 minutes. Ayez des fines herbes et des champignons hachés, mettez-en la moitié sur vos côtelettes, retournez-les, et ajoutez le reste de vos fines herbes : achevez de cuire, ajoutez un jus de citron, dressez en couronne, et l'assaisonnement au milieu.

Côtelettes de veau au naturel. (Entrée.)

Saupoudrez-les de sel et poivre; trempez-les dans du beurre fondu; mettez sur le gril, re-

tournez, arrosez du reste du beurre; servez-les ainsi, ou avec une sauce piquante.

Côtelettes de veau panées. (Entrée.)

Préparez comme les précédentes; panez-les, et faites cuire sans arroser.

Filets de veau à la provençale. (Entrée.)

Prenez du veau cuit à la broche et froid, coupez-le en filets minces; faites une sauce avec un morceau de beurre manié de farine, un demi-verre d'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout haché; sel, poivre; faites lier la sauce sur le feu; pressez un jus de citron; mettez-y les filets de veau chauffer sans qu'ils bouillent; servez.

Fricandeau. (Entrée.)

Employez une noix de veau que vous piquez intérieurement de gros lardons et la superficie de lard fin; foncez une casserole de carottes, ognons, bouquet garni, 2 clous de girofle, débris de lard; placez-y votre fricandeau, mouillez-le d'un peu de bouillon, en ayant soin d'arroser le dessus de temps en temps avec le fond de sa cuisson; il prendra une belle couleur blonde. La cuisson achevée, 2 ou 3 heures, vous passez le fond ou sauce que vous versez dans une petite casserole; dégraissez, faites réduire à glace, ajoutez un peu de fécule de pomme de terre que vous aurez délayée avec un peu d'eau, dorez-en le fricandeau. Servez le reste sous le fricandeau, si vous devez le servir seul; sinon servez-vous-en pour assaisonner le ragoût de chicorée ou d'oseille, que vous servirez dessous. Servez aussi sur une sauce tomate.

Escalopes de rouelle de veau. (Entrée.)

Coupez de la rouelle de veau en tranches ou en morceaux carrés plus longs que larges, et de la

largeur de 3 doigts au plus; enlevez les nerfs, battez bien chaque morceau avec le couperet : ils doivent être de l'épaisseur d'un sou. Une demi-heure avant de servir, vous mettez de la bonne huile d'olive dans une casserole sur un feu vif : étant bien chaude, vous mettez vos morceaux dedans, ce qu'il en peut tenir dans la casserole; lorsqu'ils sont saisis d'un côté, on les retourne de l'autre, qu'ils ne soient que saisis; lorsqu'ils sont tous saisis, on les ôte et on en remet d'autres, jusqu'à ce qu'ils soient tous faits. Alors on met une cuillerée de chapelure dans la casserole, une cuillerée de bouillon, et on remet toutes les escalopes avec du persil haché fin, sel, poivre; on fait mijoter et cuire. En servant, on y met du jus de citron. On les sert en couronne autour du plat.

Blanquette de veau. (Entrée.)

La blanquette se compose soit du restant d'un rôti de veau à la broche que vous coupez par tranches minces et que vous aplatissez, soit de poitrine de veau coupée par morceaux carrés de 3 doigts de largeur; mettez les morceaux dans une casserole où vous avez préparé une *blanquette*, comme il est expliqué page 144. Si elle se compose de viande déjà cuite, on fera mijoter la sauce 10 minutes et on y fera réchauffer les morceaux. On pourra encore faire frire les restes.

Croquettes de veau. (Entrée.)

Faites fondre un fort morceau de beurre à la casserole, mettez-y 2 cuillerées de farine et tournez sans roussir, ajoutez sel, poivre et muscade, champignons et persil hachés, faites revenir un peu : mouillez avec un peu de crème, et 2 cuillerées à dégraisser de bouillon ou du jus de la noix.

Que cette sauce soit épaisse comme de la bouillie. Prenez de la noix de veau cuite de la veille, coupez-la en petits dés, ainsi que la graisse de la noix; joignez-les à votre sauce. Laissez refroidir, et faites-en des boulettes que vous panez : trempez-les toutes panées dans de l'œuf, jaune et blanc, et repanez une seconde fois. Faites frire, et servez garni de persil frit.

Quasi de veau à la pèlerine. (Entrée.)

Morceau qui tient à la cuisse et à la queue. — Piquez-le, si vous voulez, de gros lard; ficelez-le de manière à lui donner une bonne tournure, mettez-le sur un feu doux avec de l'huile d'olive; faites dorer des 2 côtés; mouillez d'un peu d'eau, avec sel, feuille de laurier : faites cuire 3 ou quatre heures. Pendant ce temps, faites glacer dans du beurre et un peu de sucre 12 gros ognons; mouillez-les, quand ils sont d'une belle couleur, avec un peu du jus du quasi et un peu de bon vin rouge : ajoutez 12 ou 18 champignons entiers, faites mijoter et cuire. Au moment de servir, dégraissez, et liez le jus du quasi avec de la fécule; glacez le quasi avec cette glace, et mettez le reste avec les ognons et les champignons que vous servez autour du quasi.

Épaule de veau à la bourgeoise. (Entrée.)

Désossez une épaule de veau, assaisonnez-la de sel, poivre, muscade; roulez-la en lui donnant une belle forme oblongue, et faites-la cuire comme le veau à la bourgeoise, page 182.

Galantine de veau. (Relevé.)

Désossez une belle épaule de veau, enlevez une partie des chairs de la noix, que vous coupez en forme de lardons; ajoutez autant, et de même di-

mension, du lard, du jambon, de la langue à l'écarlate que l'on achète par morceaux chez les charcutiers. Vous avez préparé un bon godiveau pâtissier (p. 166). Étendez l'épaule, assaisonnez-la de sel, poivre, muscade; étalez une légère couche de godiveau dessus; couchez-y la moitié de vos lardons de jambon, de veau et de lard, quelques truffes si vous voulez, puis une autre couche de godiveau et le restant des lardons; roulez le tout et ficelez; enveloppez-la dans un linge et ficelez-la de nouveau comme une grosse carotte de tabac. Foncez une daubière de bardes de lard et de couennes, carottes, ognons, un bouquet garni de clous de girofle. Placez-y la galantine, joignez-y le désossement de votre épaule, un peu de sel, mouillez de bouillon, demi-litre de vin blanc; faites cuire quatre heures à petit feu. Égouttez la galantine et ne la déballez que froide.

Pour faire la gelée, vous passez la cuisson et la dégraissez : fouettez, comme pour une omelette, 3 œufs, blancs et jaunes, dans une casserole, versez-y votre cuisson, posez la casserole sur un bon feu, toujours en fouettant doucement jusqu'au moment de l'ébullition; retirez-la au bord du fourneau, couvrez-la, mettez du feu sur le couvercle, faites bouillir le plus doucement possible pendant une heure. Tendez une serviette sur 4 pieds d'une chaise renversée avec une terrine dessous, et y versez doucement cette gelée; lorsqu'elle sera refroidie vous la placerez autour de la galantine en la servant.

Ce procédé, qui lui donne la transparence d'une topaze, peut être employé pour clarifier toute espèce de jus, de consommé, etc.

Foie de veau à la broche. (Rôt.)

Lardez de gros lard, faites-le mariner 4 heures

11.

avec persil, ciboules, laurier, thym, sel, 2 cuillerées d'huile; tirez-le de sa marinade, enveloppez-le d'une *voile* ou *toilette* de porc ou d'un papier beurré; faites cuire environ 5 quarts d'heure; servez-le au naturel avec une sauce faite du jus du foie, échalotes hachées, 2 cuillerées de bouillon, sel, poivre et fines herbes dans une saucière.

Foie de veau à la bourgeoise. (Entrée.)

Piquez un foie de veau avec de gros lardons; faites un roux, que vous mouillez avec un verre de bouillon et un verre de vin rouge : mettez cuire dedans votre foie, garni de la moitié d'une carotte, deux gros ognons, une feuille de laurier, sel, peu de poivre et épices; faites cuire à feu très-doux l'espace de 2 à 3 heures au plus, dégraissez et servez.

Foie de veau à la poêle. (Entrée.)

Coupez du foie de veau par tranches, et le mettez dans une poêle avec persil et ciboules hachés, un morceau de beurre; passez sur le feu, et mettez-y une cuillerée de farine; mouillez avec bouillon, une cuillerée de vinaigre ou un demi-verre de vin, sel, poivre et épices; laissez cuire 10 minutes en tout, et servez.

Foie de veau en biftecks. (Entrée.)

Coupez du foie par tranches d'un doigt d'épaisseur; faites revenir des 2 côtés 5 minutes dans le beurre, et saupoudrez de sel; dressez sur un plat chaud, et couvrez de boulettes de beurre manié de persil, ciboule, sel, poivre; mettez un jus de citron ou filet de vinaigre.

Foie de veau en papillotes. (Entrée.)

Coupez du foie de veau de l'épaisseur d'un doigt et le mettez mariner avec un peu d'huile,

sel, poivre, muscade, fines herbes. Coupez du papier solide pour papillotes et le huilez; posez une mince tranche de lard, des fines herbes, la tranche de foie, fines herbes et lard, reployez, faites griller, et servez aussitôt que les papillotes ont pris une belle couleur des deux côtés.

Foie de veau haché. (Entrée.)

Prenez 2 livres de foie, demi-livre de rouelle de veau, demi-livre de filet de bœuf, demi-livre de porc frais, un quarteron de lard râpé, gros comme une noix de moelle de bœuf, un ognon, une gousse d'ail, persil, ciboule, cerfeuil; un clou de girofle râpé et un peu de muscade, poivre, épices, sel; mêlez et hachez le tout; ajoutez demi-livre de chair à saucisses. Enveloppez d'une voile ou toilette de porc; donnez une forme arrondie. Placez sur une tourtière beurrée et sous le four de campagne; il faut 2 heures de cuisson : servez sur le plat avec une sauce faite d'un roux et du jus de la cuisson. Vous pouvez, si vous voulez, paner, ou encore placer ce hachis dans un moule ou dans un pâté.

Rognon de veau. (Entrée.)

Celui qui a rôti avec le carré s'emploie par filets minces dans une omelette. Cru, il s'accommode comme le rognon de bœuf (p. 178), mais n'exige pas d'être blanchi parce qu'il n'a pas de mauvais goût.

Noix de veau (Entrée.)

Ce morceau délicat et recherché se trouve au milieu du cuissot. On l'accommode comme le *veau à la bourgeoise* (page 182).

Fraise de veau à la vinaigrette. (Entrée.)

Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, et la retirez dans l'eau fraîche; coupez par

morceaux, que vous faites cuire dans un blanc (page 154) : égouttez et servez entouré de persil vert, avec une sauce à l'huile, vinaigre, poivre, sel, ciboule, estragon, persil, hachés très-fin dans une saucière. — *Frite.* (Entrée.) On la fait cuire comme la précédente. Étant cuite, on l'égoutte, on la fait refroidir, on la coupe par morceaux, on la trempe dans une pâte à frire, et on la sert en buisson avec du persil frit.

Ris de veau. (Entrée.)

On les pique, on les fait cuire et on les sert comme le fricandeau de veau (p. 186); on les rend plus blancs en les mettant tremper 4 à 5 heures dans du lait.

On les sert aussi en fricassée de poulet. Faites-les bouillir une demi-heure à l'eau bouillante, avec une cuillerée de farine, et ensuite vous les accommodez comme la fricassée de poulet.

Mou de veau au blanc. (Entrée.)

Faites dégorger un mou de veau en changeant d'eau plusieurs fois; faites-le blanchir; remettez-le à l'eau froide, et coupez-le en petits morceaux; mettez-le ensuite dans une casserole, et faites cuire avec un morceau de beurre; une pincée de farine; ayez soin que votre beurre ne prenne point de couleur; mouillez avec bouillon, poivre, sel, persil, ciboules, thym et laurier; quand il est à moitié cuit, ajoutez des petits ognons et des champignons; au moment de servir, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et servez avec un filet de vinaigre.

Mou de veau en matelote. (Entrée.)

Faites dégorger comme le précédent, et cuire à moitié dans l'eau avec sel, poivre, vinaigre, ognon;

faites revenir du lard et des petits ognons dans une casserole avec une cuillerée de farine pour faire un roux ; mettez un verre de vin et autant d'eau, bouquet garni ; mettez-y le mou et achevez de cuire, dégraissez et servez.

Cœur de veau. (Entrée.)

Préparez-le par tranches comme le bœuf au gratin, mais sans chapelure et sans gratiner.

Cervelles de veau. (Entrée.)

On les fait cuire comme celles de bœuf, p. 179; il en faut 2 ou 3. On les met de même au beurre noir, en matelote, à la ravigote et frites. De plus, on les emploie *à la poulette.* Quand elles sont cuites, comme il est dit à celles de bœuf, faites fondre du beurre où vous délayez une cuillerée de farine, et mettez aussitôt un verre d'eau, sel, muscade, petits ognons et champignons que vous avez fait blanchir et que vous laisserez cuire une heure : mettez les cervelles, faites cuire 10 minutes; servez avec une liaison de jaunes d'œufs et jus de citron. Ce plat se décore, si on veut, avec des tranches de pain découpées avec élégance et frites. On les dresse entre chaque cervelle. — *Pour salade.* Dressez-les sur un plat et sur des laitues que vous avez assaisonnées en salade, ornez le plat d'œufs avec les cœurs des laitues, et couvrez, au moment de servir, d'une magnonnaise.

Queues de veau à la rémolade. (Entrée.)

Faites cuire des queues de veau dans une casserole avec de l'eau, un bouquet garni, sel, poivre, vin ou vinaigre ; mettez-les égoutter, et trempez-les dans de l'œuf battu; panez de mie de pain; trempez-les dans l'huile, et repanez; faites griller de belle couleur, en les arrosant légèrement d'huile ; servez sur une rémolade.

Queues de veau à la flamande. (Entrée.)

Coupez un chou en quatre et faites-le blanchir un quart d'heure ; ayez 2 queues de veau, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; ficelez le lard et le chou, que vous mettez cuire avec les queues, eau ou bouillon, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre ; dressez sur le plat avec le petit lard, les choux, et servez.

Tête de veau au naturel. (Relevé et entrée.)

Si elle n'a pas été dégorgée par le marchand, il faut la faire dégorger à l'eau froide, 24 heures en hiver, 6 en été, en changeant l'eau. Désossez-la entièrement, la mettez à l'eau froide sur le feu, et la faites bouillir 10 minutes; égouttez et faites rafraîchir à grande eau, égouttez-la quand elle est froide. Détaillez-la par morceaux de 10 centimètres carrés, nettoyez-les et parez-les, frottez-les de jus de citron ou d'un peu d'acide tartrique, enveloppez le tout dans un linge noué, faites-la cuire dans un blanc (page 154) en la faisant partir vivement, puis ensuite mijoter 3 ou 4 heures. Servez-la bien chaude sur un plat, arrangée avec ordre en pyramide, les oreilles entières, mais découpées finement, la cervelle bien conservée. On l'orne de persil en branches, et l'on sert dans une saucière une vinaigrette composée d'échalotte, estragon, cerfeuil, cornichons, le tout haché, poivre, sel, vinaigre. On ne sert pas de tête entière à cause de la difficulté du découpage à table. Une moitié suffit ordinairement, avec ou sans cervelle.

Tête de veau en tortue. (Relevé et entrée.)

Préparez-la et faites cuire comme la précédente. Disposez un bon ragoût à la financière (page 161), pour lequel vous aurez fait réduire, dans le coulis

blond, un verre de vin de Madère sec, un peu de piment ou poivre de Cayenne; on ajoute à ce ragoût, indépendamment de la financière, des jaunes d'œufs durcis, des cornichons tournés en olives, des quenelles de godiveau et la langue coupée en morceaux ainsi que la cervelle; vous égouttez bien vos morceaux de tête et les dressez le plus en pyramide possible; masquez-les de votre ragoût, garnissez le plat de 12 écrevisses et 12 croûtons frits au beurre, et servez bien chaud. On doit toujours l'accompagner de ragoût dans une saucière pour suppléer à ce qui n'aurait pas pu tenir sur le plat.

Tête de veau frite. (Entrée.)

Les restes d'une tête de veau se coupent par morceaux et se font frire après les avoir trempés dans la pâte.

Oreilles de veau. (Entrée.)

Prenez des oreilles, que vous préparez comme celles de l'article Tête de veau. Étant cuites de même, et égouttées, vous ciselez les bouts, que vous renversez en arrière. On les sert sur une sauce au beurre d'écrevisses, une sauce piquante ou à la ravigote, une purée de pois verts, etc.

Frites. Cuites comme ci-dessus, laissez-les refroidir, coupez-les en deux, et garnissez-les, si vous voulez, d'une farce à quenelles; unissez bien cette farce avec un couteau trempé dans l'eau chaude. Trempez ces oreilles farcies ou non dans de l'œuf battu, blanc et jaune; roulez-les dans de la mie de pain, et faites frire. Servez en buisson avec persil frit.

Langues de veau. (Entrée.)

Les langues de veau peuvent s'accommoder comme celles de bœuf.

Pieds de veau. (Entrée.)

Il faut les désosser du gros os, les fendre, faire blanchir à l'eau bouillante, et cuire dans un blanc (page 154); servez-les avec branches de persil autour et une sauce *vinaigrette* à part comme pour la tête de veau ci-dessus. — *A la poulette.* Cuits de même et découpés, vous les servez sous une sauce comme celle des pieds de mouton. — *Frits.* Cuits refroidis et découpés, trempez-les dans de l'œuf battu, passez-les 2 fois et les faites frire; servez sur une serviette avec persil frit.

MOUTON.

Il faut le choisir d'une chair noire, gras en dedans, et le laisser mortifier pour qu'il soit tendre.

Gigot rôti. (Rôt.)

Pour que le gigot rôti soit un excellent manger, il faut qu'il soit bien mortifié; pour cet effet, ayez soin de ne le faire cuire que 4 jours après que le mouton aura été tué; battez-le bien pour l'attendrir davantage; faites le mariner 1 jour ou 2 avec de l'huile, poivre, ognon, persil; mettez une gousse d'ail près du manche et d'autres en filets dans les chairs, si on l'aime; embrochez-le et faites-le cuire à un feu très-vif, de manière qu'il soit saisi; tournez-le souvent et arrosez avec son jus et la marinade; laissez-le cuire une heure et demie.

Gigot à l'eau. (Entrée.)

Désossez-le si vous voulez. Il faut qu'il soit mortifié. Mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre, sur un feu doux, prendre couleur des deux côtés; mouillez avec un peu d'eau; mettez

3 gousses d'ail, 4 ou 5 gros ognons entiers et 2 carottes; faites cuire ainsi 6 ou 7 heures très-doucement; mettez du sel, point de poivre ni autre assaisonnement. Servez-le seul. Dégraissez la sauce et la liez avec un peu de fécule; vous en glacez le gigot. Servez dessous chicorée, haricots ou marrons, etc.

Gigot braisé ou de 7 heures. (Entrée et relevé.)

Otez l'os du quasi et celui du milieu du gigot, sans le déchirer; piquez de gros lard assaisonné de sel et d'épices, sans que les lardons paraissent hors du gigot; ficelez; donnez un coup de couteau dans la jointure pour replier le manche, dont vous coupez le bout pour qu'il tienne moins de place. Mettez-le dans une daubière ou braisière, avec 6 ognons, 4 carottes, un gros bouquet de persil bien garni de plantes aromatiques, sel, épices, les os que vous avez retirés du gigot et d'autres débris de viandes que vous auriez, 2 bardes de lard, 2 verres de bouillon ou d'eau. Quand il a commencé à bouillir vous le menez doucement avec du feu, s'il se peut, sur le couvercle. Quand il est cuit, vous le servez avec son jus dégraissé et passé au tamis. Pour lui donner meilleur coup d'œil vous le glacez avec de son jus que vous avez fait réduire à part dans une petite casserole.

Gigot dans son jus. (Entrée et relevé.)

Désossé et replié comme celui de 7 heures, vous le faites revenir dans la casserole avec un peu de beurre; faites-lui prendre couleur comme s'il sortait de la broche. Assaisonnez-le de sel, d'épices, et d'un bouquet garni; laissez-le mijoter, en le retournant de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit cuit, et le servez avec son jus, sur des haricots,

ou des pommes de terre. Les pommes de terre épluchées crues, peuvent se faire frire avec la graisse du gigot quand il est près de sa cuisson.

Gigot à la provençale. (Rôt.)

Lardez un gigot de 12 gousses d'ail, et 12 anchois en filets; faites-le rôtir à la broche et le servez sur le ragoût suivant. Épluchez plein un litre de gousses d'ail, faites-les blanchir à plusieurs bouillons; lorsqu'elles seront presque cuites, retirez-les et les jetez dans l'eau fraîche : égouttez-les. Mettez dans une casserole un verre de bouillon et du jus, avec du coulis, si vous en avez; jetez-y l'ail, faites-le réduire et servez sous le gigot.

Émincés de mouton. (Entrée.)

Prenez du gigot cuit à la broche, coupez la chair très-mince et de 5 cent. de largeur : faites un roux, mouillez avec un peu de bouillon, sel, poivre; faites réduire votre sauce; ajoutez un morceau de beurre et des cornichons coupés en tranches; mettez vos émincés dans la sauce, et faites cuire doucement sans faire bouillir. Si vous n'avez pas mis de cornichons, répandez-y du persil haché au moment de servir.

Émincés de mouton au beurre d'anchois.

Émincez le reste d'un gigot, et couvrez-le d'une sauce italienne où vous aurez ajouté des cornichons et du beurre d'anchois; faites réchauffer sans bouillir.

Hachis de mouton aux œufs frits. (Entrée.)

Vous faites un hachis de mouton et le décorez de croûtons frits et d'œufs frits sur une sauce tomate ou autre.

Filet de mouton aux légumes. (Entrée.)

Prenez un carré de mouton, ôtez les os et pi-

quez-le de menu lard; faites-le cuire à la broche, servez dessous un ragoût de légumes: comme épinards, chicorée, farce d'oseille, choux-fleurs, haricots verts ou blancs, pommes de terre.

Carré à la bourgeoise. (Entrée.)

Appropriez un carré de mouton, que vous mettez cuire dans une casserole avec de l'eau, un verre de vin blanc, persil, ciboules, une gousse d'ail, 2 clous de girofle, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez et faites réduire; mettez-y un morceau de beurre manié de farine, persil haché; faites-la lier sur le feu, mettez un jus de citron ou filet de vinaigre, et servez sur le carré.

Poitrine de mouton grillée. (Entrée.)

Faites cuire une poitrine de mouton dans une casserole avec eau, sel, poivre, persil, ciboules, thym et laurier : quand elle est cuite, passez-la à l'huile avec persil, ciboules hachés, sel, poivre; panez de mie de pain, mettez sur le gril, et servez avec une sauce piquante. Au lieu de la faire cuire ainsi, vous pouvez la faire cuire dans le pot-au-feu et la paner et griller de la même façon.

On peut la servir sur un *ragoût* de *chicorée*, de *laitues*, de *purée d'ognons*, de *purée d'oseille*, sauces tomate, tartare, etc., et diverses purées.

Côtelettes de mouton grillées. (Entrée.)

Parez et les aplatissez, saupoudrez-les de sel et poivre, et faites-les griller sur un feu vif, en ne les retournant qu'une fois pour conserver leur jus.

Côtelettes de mouton panées. (Entrée.)

Parez vos côtelettes; passez-les au beurre tiède avec sel et poivre; panez-les de mie de pain, faites-

les cuire sur le gril à un feu vif pendant dix minutes; dressez-les en couronne sur le plat, et servez-les seules ou avec une maître-d'hôtel. Une autre manière de paner les côtelettes consiste à les tremper, en les tenant par l'os, dans le pot-au-feu bouillant, et du côté où se forme la graisse. Elles sont ainsi saisies et graissées; vous les panez à l'instant.

Côtelettes de mouton à l'oseille. (Entrée.)

Vous les faites cuire avec bouillon, bouquet garni; quand elles sont cuites vous passez la sauce, que vous dégraissez et faites réduire : servez sur une purée ou farce d'oseille.

Côtelettes de mouton sautées à la poêle. (Entrée.)

Vous les faites cuire à petit feu dans une poêle avec un morceau de beurre; quand la cuisson est faite, faites-les égoutter de leur graisse; laissez dans votre poêle une demi-cuillerée de graisse, et ajoutez quelques cuillerées de bouillon, échalotes, fines herbes, le tout haché; sel, poivre, cornichons coupés en filets : faites bouillir; dressez vos côtelettes, et servez la sauce dessus avec filet de vinaigre.

Côtelettes à la jardinière. (Entrée.)

Parez et ne laissez que la noix à des côtelettes bien mortifiées; faites fondre un peu de beurre dans un plat qui aille au feu; rangez-y vos côtelettes, assaisonnez-les de sel, poivre, un peu de muscade râpée, et posez dessus un rond de papier beurré. Au moment de servir, vous posez votre plat sur un bon fourneau; vos côtelettes cuites d'un côté, retournez-les de l'autre, égouttez le beurre, dressez en couronne; mettez dans le plat une petite cuillerée de jus ou de bouillon, pour détacher ce qui tient au plat; arrosez-en vos côte-

lettes, et servez dans le milieu un petit ragoût de légumes mêlés. (*Voyez* Macédoine, pag. 162.)

Les *côtelettes de mouton*, cuites comme les précédentes ou sautées à la poêle, peuvent servir encore comme *entrée* sur un *ragoût de chicorée*, une *sauce tomate*, un *ragoût de champignons*, un *ragoût de laitues*, en les glaçant avec leur jus; à la *maître-d'hôtel* comme les biftecks, etc.

Autres façons. (Entrées.) On les fait griller et on les sert en couronne sur une purée d'ognons, *à la Soubise*. — On peut aussi les larder de jambon et de truffes, les faire cuire dans une braise, réduire la sauce et les faire glacer dans la casserole; les servir en couronne avec purée d'ognons ou de pommes de terre au milieu. — Grillées, on les sert sur une purée de pommes de terre au lait.

Epaule de mouton.

Elle peut se servir cuite et préparée selon les différentes manières indiquées pour le gigot. — Pour *rôti*, on la pique avec du persil en branches, au lieu de lard, et on la met à la broche en l'arrosant.

Epaule de mouton en musette. (Entrée.)

On la désosse, en laissant le bout du manche; on la pique de gros lardons assaisonnés de sel, poivre. On la ficelle afin de lui donner une forme ronde comme une assiette. Il ne faut pas la rouler. Etant ficelée, on lui fait prendre couleur; et on la fait cuire exactement comme le gigot à l'eau : 5 heures de temps. Etant cuite, on la dégraisse; on lie la sauce et on en glace l'épaule. On la sert seule ou garnie de tout ce qu'on veut.

Haricot de mouton ou *Hochepot.* (Entrée.)

Faites revenir, dans du beurre, de l'épaule, de la poitrine ou des côtelettes de mouton coupées

par morceaux ; retirez-les et faites un roux ; quand il est de belle couleur, mouillez d'eau ; ajoutez sel, poivre, bouquet garni, une gousse d'ail ; remettez votre viande ; quand elle est presque cuite, ayez des navets, passez-les au beurre dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur jaune un peu foncée, mettez-les alors dans votre haricot ; laissez-les cuire une demi-heure, dégraissez la sauce et servez. On peut le faire aussi avec des pommes de terre ou des carottes au lieu de navets. — Le hochepot se servait autrefois avec des haricots.

Mouton aux haricots verts. (Entrée.)

Préparez le mouton comme ci-dessus, faites un roux, et, au lieu de navets, mettez-y des haricots verts presque cuits à l'eau.

Rognons à la brochette. (Entrée.)

Ouvrez vos rognons par le milieu, et passez en travers une petite brochette ; assaisonnez-les de sel, poivre, huile, et faites-les cuire sur le gril : quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, et servez dessous une maître-d'hôtel. Les rognons ont une peau que l'on enlève aisément quand ils ont trempé 5 minutes dans l'eau froide.

Rognons au vin de Champagne. (Entrée.)

Coupez vos rognons en une quinzaine de tranches chacun, et les accommodez comme il est indiqué pour les rognons de bœuf (page 178). Le vin de Champagne est préférable, mais on peut cependant en employer d'autres.

Langues de mouton. (Entrée.)

Elles se préparent comme celles de bœuf (page 175). — Il faut, *avant tout*, les mettre blanchir dans l'eau avec sel et demi-verre de vinaigre, faire

bouillir un quart d'heure, et enlever la peau dure qui les recouvre.

Langues de mouton en papillotes. (Entrée.)

Faites-les blanchir comme ci-dessus et cuire ensuite dans une braise (page 153), ou dans le pot-au-feu s'il n'y en a qu'une ou deux; retirez-les et égouttez : hachez des fines herbes et champignons, que vous passez au beurre avec du lard haché fin, sel et épices; ajoutez-y les langues, puis faites refroidir dans une terrine. Garnissez ensuite vos langues de cet assaisonnement, enveloppez-les chacune d'un papier huilé coupé en cœur, et replié tout autour : faites griller doucement en arrosant avec un peu d'huile.

Langues de mouton à la purée. (Entrée.)

Cuites comme ci-dessus, vous pouvez les servir sur une purée de lentilles, de pois ou d'épinards, que vous mouillez avec le fond de la cuisson. De même sur une sauce tomate. Ou bien *à la Saint-Lambert*, sur une purée de légumes avec lesquels elles ont cuit, que vous mêlez avec une cuillerée de farine et du jus de la cuisson.

Cervelles de mouton. (Entrée.)

Elles s'accommodent comme celles de bœuf et de veau.

Queues à la braise. (Entrée.)

Parez 6 belles queues, foncez une casserole de carottes, ognons, émincés de jambon, un bouquet garni, 2 clous de girofle; mettez-y vos queues; mouillez moitié vin blanc et moitié eau, un peu de sel, les parures des queues et autres viandes si vous en avez, très-peu de sel, faites cuire 4 heures, feu dessus et dessous; passez la cuisson, dégraissez-la; faites-la réduire à glace; égouttez sur un linge

vos queues, dressez-les sur de l'oseille, de la chicorée ou une purée quelconque, ou une sauce tomate, etc.; glacez vos queues et servez bien chaudement.

Queues grillées. (Entrée.)

Cuites comme les précédentes, mettez-les à la presse, entre 2 couvercles de casserole, avec un poids dessus pour les dresser et aplatir : lorsqu'elles sont froides, panez-les et trempez-les dans de l'œuf battu, du sel, et les panez une seconde fois : mettez-les sur le gril à petit feu en les arrosant de temps en temps d'un peu de beurre fondu. Étant d'une belle couleur, dressez-les sur une petite sauce piquante un peu claire ou une sauce tartare.

Pieds de mouton à la poulette. (Entrée.)

Étant échaudés, blanchis et épluchés de leurs poils, sans en oublier une petite touffe cachée dans la séparation du pied, ôtez le grand os, mettez-les cuire 6 heures environ dans un blanc, p. 154, jusqu'à ce que les os se détachent facilement; mêlez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine, mouillez de bouillon, mettez les pieds, par morceaux, avec champignons si vous voulez, petits ognons, persil et ciboule hachés, sel, poivre, muscade; laissez mijoter une demi-heure; et, au moment de servir, liez votre sauce de jaunes d'œufs, et filet de vinaigre.

Pieds de mouton frits. (Entrée.)

Cuits à l'eau et désossés comme les précédents, faites-les mijoter une heure dans une marinade composée avec sel, poivre, ail, vinaigre, un peu de bouillon, beurre manié de farine, laurier et clous de girofle; faites-les refroidir; trempez-les dans de l'œuf battu; panez de mie de pain; faites frire de belle couleur; servez garni de persil frit.

Pieds de mouton au fromage. (Entrée.)

Mettez dans une casserole des pieds de mouton cuits et désossés comme ceux à la poulette, coupez-les en deux; passez-les sur le feu avec beurre, champignons, persil, ciboules, ail, clous de girofle; mouillez avec bouillon; mettez du sel, poivre; faites cuire et réduire à peu de sauce; mettez un filet de vinaigre; dressez sur le plat; couvrez avec une farce de godiveau de l'épaisseur d'un écu; unissez avec de l'œuf battu; panez moitié de pain et moitié de fromage de Gruyère; faites prendre couleur au four de campagne et servez.

AGNEAU ET CHEVREAU.

L'agneau et le chevreau s'accommodent de la même manière. La plupart des indications pour le mouton peuvent aussi servir pour le chevreau et l'agneau.

Agneau à la poulette. (Entrée.)

Faites blanchir un quartier d'agneau; mettez un morceau de beurre dans la casserole avec une cuillerée de farine; quand votre farine est délayée avec le beurre, versez 2 ou 3 verres d'eau bouillante, peu à peu, afin qu'elle se lie bien avec le beurre; quand vous voyez qu'elle est assez claire, mettez votre agneau, poivre, sel, bouquet garni, petits ognons, faites cuire; une demi-heure avant de servir ajoutez des champignons; dégraissez la sauce, liez-la d'un jaune d'œuf et servez.

Quartier pané et rôti. (Rôt.)

Piquez-le de petit lard du côté de la peau, couvrez-le de papier beurré pour le mettre à la broche. Quand il est presque cuit, vous le retirez

du feu, le déballez et le saupoudrez de sel et persil haché très-menu; approchez ensuite d'un feu très-vif pour lui donner de la couleur, et servez avec une maître-d'hôtel introduite sous l'épaule au moyen d'une incision.

Agneau pascal. (Rôt.)

Vous le faites rôtir entier. Désossez le collet jusqu'aux épaules; bridez-les ainsi que les cuisses, que vous cachez; ficelez le tout et servez-vous d'attelets ou brochettes pour le faire tenir à la broche, à laquelle il faudra l'attacher et non le percer; couvrez-le de bardes de lard et de papier beurré, que vous retirez aux trois quarts cuit, pour donner de la couleur.

Galantine d'agneau. (Relevé.)

Désossez un agneau entier : prenez une partie des chairs des gigots et autant de panne de cochon, de la mie de pain mollet trempée dans du lait et bien égouttée; hachez et pilez le tout pour en faire une farce, dans laquelle vous mettrez 2 œufs, poivre, sel, un peu des quatre épices. Du reste, procédez comme pour la galantine de veau; mais une bonne heure de moins pour la cuisson.

Epigramme d'agneau. (Entrée.)

Procurez-vous un quartier de devant d'agneau; détachez-en l'épaule, que vous ferez rôtir; faites cuire la poitrine dans une braise; lorsqu'elle sera cuite, mettez-la à la presse entre 2 couvercles de casserole avec un poids pour l'aplatir; taillez les côtelettes et les parez, disposez-les dans une sauteuse; saupoudrez-les d'un peu de sel et arrosez d'un peu de beurre fondu; la poitrine d'agneau étant froide, vous la détaillez en morceaux de manière à imiter des côtelettes. Panez-les une fois,

trempez-les dans des œufs battus, assaisonnez de sel, poivre, un peu de beurre fondu : panez une seconde fois. Coupez en émincé les chairs de l'épaule, faites-en une petite blanquette; joignez-y, si vous voulez, quelques champignons. Au moment de servir vous faites frire à friture neuve vos petites poitrines; vous avez fait cuire vos côtelettes dans la sauteuse, dressez en couronne, entremêlez d'une poitrine et d'une côtelette, votre blanquette dans le milieu. Ce plat peut aussi en faire trois séparés.

Filets à la béchamel. (Entrée.)

Faites une béchamel (page 142); quand vous êtes prêt à servir, mettez-y de l'agneau rôti coupé en petits morceaux minces, faites-les chauffer sans bouillir, et servez.

Tête d'agneau. (Entrée.)

Désossez-la comme la tête de veau, et la faites blanchir et cuire de même; égouttez-la et la servez au naturel pour manger à l'huile, ou bien servez-la comme la tête de veau en tortue, ou sur une sauce tomate, aux champignons, à l'italienne, etc.

Issues d'agneau au petit lard. (Entrée.)

On entend par *issues* la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds. Désossez la mâchoire supérieure de la tête, coupez le bout du mufle, faites dégorger le tout et blanchir à l'eau bouillante; faites cuire avec un peu de bouillon; ajoutez un peu de petit lard coupé en gros dés, un bouquet garni de thym, laurier, persil; mettez dans une casserole chauffer, sans bouillir, persil, ciboules, estragon, le tout haché; 2 cuillerées de bouillon, une de vinaigre, poivre, sel, muscade râpée, un peu d'huile; égouttez et dressez la tête, la cervelle à découvert,

tout le reste des issues autour et le petit lard; passez la sauce et la servez dans une saucière.

COCHON.

La meilleure chair de cochon est celle qui est ferme et rougeâtre, sans mauvais goût et sans taches de ladrerie, qui sont des marques blanches dont elle est parsemée. La chair de cochon est meilleure lorsqu'il a 7 ou 8 mois; mais il faut préférer la panne et le lard de celui qui a environ 15 mois. Lorsque le cochon est vieux, sa chair est dure et coriace.

Porc frais à la broche. (Rôt.)

Faites mariner 3 jours une échinée ou un filet de cochon dans de l'huile, sel, poivre, persil, ognon en tranches, laurier, 2 clous de girofle concassés. Vous la faites cuire à la broche en l'arrosant de sa marinade.

Côtelettes de porc frais. (Entrée.)

Après les avoir fait mariner, si vous voulez, comme ci-dessus, vous les faites cuire sur le gril, ou dans la poêle, et les servez sur une sauce-Robert avec des cornichons en tranches, ou une sauce piquante, ravigote, tomate, une farce d'oseille, etc.

Oreilles de cochon. (Entrée.)

Flambez-les, nettoyez-les, et les mettez cuire avec un litre de lentilles à la reine et de l'eau, ognons, carotte. On les sert sur les lentilles, ou bien sur la purée que l'on fait de ces lentilles. On les fait cuire aussi dans une braise, et on les sert sur des *purées de pois, haricots, sauce tomate, piquante*, etc. Cuites de la même manière, on les fait frire comme celles de veau.

Cochon de lait à la broche. (Rôt.)

On le tue comme le cochon. Il faut qu'il saigne abondamment pour que sa chair soit blanche. Mettez dans l'eau, assez chaude pour y tenir la main et l'agiter jusqu'à ce que vous voyiez que le poil se détache. Mettez-le sur la table, frottez-le et le trempez souvent dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit bien net de tout poil. Otez-lui les sabots, videz-le en conservant les rognons. Garnissez son intérieur d'un bon morceau de beurre manié de fines herbes, ognons piqués de girofle, échalotes, poivre, sel, son foie haché avec lard, champignons. Troussez-le, selon la figure, page 78, en retenant les cuisses par des attelets. Ornez-le d'une pomme rouge dans la gueule, mettez-le à la broche; et lorsqu'il est bien chaud, arrosez-le 5 à 6 fois d'eau que vous aurez mise dans la lèchefrite avec une poignée de sel. Retirez cette eau, et l'arrosez alors souvent avec de l'huile, pour que la peau soit croquante, et servez chaud et bien vite sortant de la broche avec une rémolade dans une saucière, ou 2 citrons entiers. Il faut 2 heures de broche.

En Périgord, on l'arrose ainsi : on fait rougir le bout des pincettes; on prend avec ces pincettes un morceau de lard gras garni de chaque côté d'un morceau de papier, pour éviter que le lard ne touche au fer, et on promène cet appareil au-dessus du cochon pour l'arroser du lard fondant. Ce procédé en rend la peau plus croquante et plus friande.

Galantine de cochon de lait. (Gros entremets.)

Votre cochon de lait étant échaudé et blanchi comme le précédent, vous le désossez à l'exception de la tête et des 4 pieds, sans rien détacher de

la peau, même la queue; vous prenez une partie des chairs, autant de rouelle de veau et autant de lard gras; hachez le tout et le pilez; assaisonnez de sel, poivre, épices, une mie de pain mollet trempée dans du lait et bien égouttée, 3 jaunes d'œufs et un œuf entier; disposez des lardons de même dimension, de lard, de jambon, des filets de lapin si vous en avez; le foie du cochon de lait détaillé en émincés, quelques truffes si cela se peut; vous commencez par mettre une couche de farce sur votre cochon de lait, une couche des ingrédients dont nous venons de parler, une couche de farce, ainsi de suite; vous roulez et rassemblez votre cochon de lait en lui faisant prendre sa forme première, vous cousez l'ouverture que vous avez faite pour le désosser; emmaillottez-le dans un linge, les pieds et la queue comme s'il était vivant, et, du reste, procédez comme à la galantine d'agneau.

Fromage de cochon. (Déjeuners.)

Désossez et levez les chairs d'une tête de cochon, que vous coupez en filets ainsi que les oreilles et la langue; conservez les couennes en morceaux larges et les ficelez à part. Faites mariner le tout, 3 jours au moins, dans une terrine avec sel, très-peu de salpêtre en poudre, poivre, épices, un peu de thym, laurier, sauge pilée, persil, échalotes hachés, le zeste et le jus d'un citron. Retirez de la marinade, enveloppez tous les morceaux dans un linge et faites cuire dans une marmite où ils baigneront dans un bouillon composé d'eau, vin blanc, ognons, carottes, 4 clous de girofle, bouquet garni, les os de la tête, sel; faites cuire 6 heures ou plus selon sa tendreté, retirez du feu, faites égoutter. Foncez et garnissez avec soin un

moule ou une casserole avec les couennes, placez avec ordre au milieu les chairs, les oreilles et la langue, le tout par filets entremêlés. Ajoutez, si vous voulez, une farce faite des débris, et aussi des filets de volaille. Couvrez le tout d'un couvercle qui entre juste dans le moule et sur lequel il faut placer, pendant que les chairs sont encore chaudes, un poids de plusieurs kilogrammes, afin de presser fortement et remplir tous les vides. L'appareil étant refroidi, on le démoule en faisant chauffer un moment le contour dans de l'eau bouillante. On sert le fromage en le masquant de chapelure et persil haché et entouré de persil en branches. Le bouillon fait une bonne soupe. Il faut que ce mets soit fort d'assaisonnement.

La *hure de cochon* ou *de sanglier* se prépare de même, mais il aura fallu conserver la peau ou couenne *entière* de manière à lui servir d'enveloppe avec la forme naturelle de la tête. On y ajoute, pour remplir, un kilogramme de lard et autant de porc frais. La couenne étant remplie et la forme donnée, on enveloppe d'un linge, on ficelle et on fait cuire comme il vient d'être dit pendant 8 heures au moins.

Rognons de cochon au vin blanc. (Entrée.)

Comme ceux de bœuf (p. 178). *Grillés*, ils ont une odeur désagréable.

Queues de cochon à la purée de lentilles. (Entrée.)

Faites-les saler pendant 8 jours si vous pouvez; mettez-les dans une petite marmite avec un litre de lentilles, carotte, ognon, un petit bouquet garni, de l'eau, du sel, si vos queues n'ont pas été dans la saumure; passez vos lentilles en purée, que vous faites un peu réduire sur le feu pour qu'elle ne

soit ni trop claire ni trop épaisse; dressez vos queues coupées toutes de même longueur sur la purée.

Pieds à la Sainte-Menehould. (Entrée.)

Quand ils sont échaudés et appropriés, fendez-les en long; enveloppez-les l'un après l'autre et séparément dans une bande de toile, que vous serrez bien et liez par les bouts; mettez-les dans une marmite avec du sel, un gros bouquet garni, basilic, 3 gousses d'ail; emplissez d'eau froide; fixez au fond de la marmite avec une brochette de bois en travers; écumez et remplissez d'eau bouillante; faites cuire 5 heures; laissez refroidir à moitié et défaites la bande; trempez les pieds dans l'huile, panez; grillez ensuite à feu vif.

Pieds de cochon truffés. (Entrée.)

Faites cuire dans une petite marmite des pieds de cochon fendus en 2 pendant au moins 6 à 7 heures, bien assaisonnés de sel, poivre, girofle, carotte, ognon, bouquet garni. Étant un peu refroidis, vous en séparez tous les os; hachez et pilez un peu de blanc de volaille, si vous en avez, ou bien du veau cuit à la broche, autant de tetine de veau cuite et refroidie, autant de mie de pain mollet cuite dans du bouillon et refroidie, parure de truffes, poivre, sel, muscade, 3 ou 4 jaunes d'œufs crus et un peu de crème. Etendez des morceaux de toilette de cochon sur la table, mettez-y une petite couche de la farce ci-dessus, un peu des pieds de cochon et ainsi de suite; ployez en forme de saucisses plates de 18 cent. sur 7; trempez-les dans du beurre fondu; panez-les et les faites cuire sur le gril à petit feu, d'une belle couleur, et servez bien chaud. — On les fait plus simplement en employant de la chair à saucisses au lieu de la farce délicate qui vient d'être indiquée.

Langue fumée et fourrée. (Hors-d'œuvre.)

Otez le plus gros du cornet, échaudez-la pour ôter la première peau, lavez-la à l'eau fraîche, mettez-la dans une terrine avec sel et salpêtre, 2 litres d'eau, basilic, laurier, genièvre, thym; chargez-la et la mettez au frais 8 jours, retirez, égouttez, fourrez dans un boyau, fumez-la dans la cheminée, faites cuire comme un jambon, et servez froid. Lorsqu'elle est égouttée frottez-la de caramel pour la vernir.

Cervelas fumé. (Hors-d'œuvre.)

Hachez de la chair de porc frais entrelardée et un quart en sus de lard gras, sel, épices, poivre, anis et coriandre; entonnez dans des boyaux de veau que vous ficelez par les bouts; mettez-les 3 jours dans la cheminée pour les fumer, retirez-les et les faites cuire 3 heures dans l'eau, où ils doivent baigner, avec sel, bouquet de persil, thym, laurier, sauge, ail, carottes, ognons; servez froid, ou servez-vous-en, autrement, sur de la choucroute ou un ragoût de choux.

Saucissons de Lyon. (Hors-d'œuvre.)

Il faut avoir 2 kilogr. de chair maigre de porc, en donnant la préférence à l'échinée; 1 kilog. de filet de bœuf débarrassé des parties dures et nerveuses : hachez fin et pilez même ces viandes si vous pouvez. Ajoutez 1 kilog. de lard coupé en dés; mêlez le tout en l'assaisonnant de 10 onces de sel, 20 grammes de poivre moulu, autant de gros poivre et 5 grammes de poivre en grain, une once et demie de salpêtre en poudre : mêlez le tout et laissez mariner 24 heures. Ayez de gros boyaux gras de cochon, grattés et lavés à plusieurs eaux; entonnez dedans le hachis, foulez-le avec un rou-

leau pour qu'il ne reste aucun vide : arrêtez-les à chaque bout et les ficelez dans leur longueur comme une carotte de tabac. Mettez-les dans une grande terrine avec du sel, un peu de salpêtre; pressez-les avec un objet lourd; laissez-les 8 jours et les pendez ensuite dans la cheminée afin de les sécher et qu'ils deviennent blancs, resserrez leurs liens de ficelle, frottez et barbouillez-les de lie de vin bouillie avec thym, sauge, laurier; séchez-les, enveloppez-les de papier et les mettez dans une boîte entourés et couverts de cendre : conservez-les dans un endroit sec et tempéré.

Fromage dit *d'Italie.* (Relevé.)

Hachez ensemble 3 livres de foie de veau ou de cochon, 2 livres de lard, demi-livre de panne; du persil, ciboule, sel, poivre, épices, thym, laurier, sauge, ail hachés à part. Couvrez le fond d'une casserole ou d'un moule de bardes minces de lard ou d'une toilette de cochon; couvrez le fond de 3 doigts de farce, puis des lardons, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein; couvrez de bardes et faites cuire 3 heures au four; laissez refroidir, puis échauffez le tour pour le retirer entier. Parez-le, décorez-le, si vous voulez, de saindoux, de gelée, fines herbes, jaunes d'œufs hachés, etc.

Jambon salé et fumé.

Mettez dans une terrine thym, laurier, sauge, grains de genièvre, sel; mouillez d'eau et autant de lie de bon vin, si vous en avez; laissez infuser cette saumure 4 jours, puis passez-la. Parez le jambon, frottez-le de salpêtre en poudre si vous voulez faire rougir sa chair, mais ce sera au risque de la rendre dure, car le salpêtre a cette propriété. Arrangez-le dans la terrine (ou le

saloir si on a plus d'un jambon); versez dessus la saumure jusqu'à ce que le jambon y baigne, chargez-le d'un poids lourd, laissez-le un mois. Retirez-le, faites-le égoutter, pendez-le à la cheminée pour le sécher et le fumer; brûlez au-dessous, doucement, des herbes aromatiques, surtout des branches de genièvre vert, retirez-le lorsqu'il est sec et assez fumé, frottez-le avec de la lie de vin et un peu de vinaigre pour en éloigner les mouches, accrochez-le dans un lieu sec jusqu'à ce que vous en fassiez usage.

Jambon; manière de le faire cuire. (Entrée.)

Mettez-le dessaler 24 heures à grande eau, nouez-le dans un linge; placez-le dans une marmite avec thym, laurier, ail, 12 ognons, 6 clous de girofle, carottes, persil, céleri, une once de salpêtre pour faire rougir sa chair : mouillez-le d'eau, et, si vous voulez, d'une bonne bouteille de vin blanc; qu'il baigne. Sondez avec une lardoire; si elle entre facilement, il est cuit. Retirez du feu et laissez refroidir à moitié : enlevez-le; ôtez l'os du milieu sans l'endommager, en laissant le bout du manche pour mettre une manchette. Placez le jambon dans une terrine creuse et un poids dessus pour qu'il prenne une forme ronde. Levez la couenne; chapelez-le, décorez-le avec des ronds de carottes et de cornichons, et de la gelée autour. Son bouillon fera une bonne soupe si on n'a pas employé de salpêtre, qui d'ailleurs le fait durcir.

Autre décoration. Quand il est cuit, enlevez la couenne du dessus en rond, mais en conservant celle qui couvre les côtés tout autour. Si la graisse est blanche, vous la décorez de différents dessins; sinon vous la couvrez d'une légère couche de sain-

doux. Ces dessins se forment avec de la nonpareille, dont on arrange les couleurs avec goût, et que l'on accompagne de fines herbes. On trace aussi des parties de ces dessins avec du caramel que l'on couche au moyen d'un pinceau léger, ou d'une plume.

Jambon servi chaud.

Quand il est dessalé et cuit, selon le procédé ordinaire, on le met un instant au four doux pour sécher sa surface, après l'avoir paré. On le sert alors sur un plat d'épinards entourés de croûtons, ce qui le fait richement ressortir, et forme un beau relevé de potage, surtout si on a glacé la surface avec une bonne espagnole ou un coulis réduit à glace. On peut aussi le servir sur un ragoût de carottes, de pointes d'asperges, de petits pois, de choux de Bruxelles, de choux rouges, et aussi sur de la choucroute.

On sert encore un jambon chaud *à l'italienne* sur un macaroni, c'est-à-dire sur un lit de macaroni cuit à grande eau et sel, assaisonné de parmesan, que l'on y mêle avec beurre et poivre blanc.

Jambon salé et fumé à la broche.

On le fera cuire 3 *heures* seulement, selon le procédé ordinaire ci-dessus. Ce procédé demande de 4 à 5 heures, selon l'ancienneté ou la nouveauté du jambon. Au bout de 3 heures donc, on le retirera; on le laissera refroidir; on le posera sur 2 grandes feuilles de papier solide et huilé, qui serviront à l'envelopper garni de tranches minces de carottes, ognons, échalotes, thym, 2 demi-feuilles de laurier, persil en branches, girofle, poivre, muscade. Enveloppez-le encore de 3

feuilles de papier enduites légèrement de pâte, ce qui les collera ensemble. Faites cuire encore 2 heures à un four doux. Développez, nettoyez et servez votre jambon sur tel ragoût de légumes que vous voudrez. Ce jambon a achevé de cuire, ainsi renfermé, à la vapeur, et il y a acquis une saveur délicieuse. Il est recommandé par CARÊME.

Jambon à l'anglaise.

Dessalé comme le précédent, faites-le cuire aux trois quarts. Refroidi dans la terrine, ôtez-en la couenne : enveloppez-le d'une abaisse de pâte brisée comme pour pâté, posez-le sur une tourtière, dorez, mettez au four, faites-le presque cuire, retirez-le, entonnez dedans par un trou un petit verre de vin de Madère, remettez au four une demi-heure. Ornez le manche d'une papillote, et servez avec une sauce faite de jus et d'un peu de madère.

Jambon frais à la broche. (Rôt et relevé.)

Levez la couenne, et laissez-le couvert de sa graisse; faites-le mariner 2 ou 3 jours avec sel, poivre, huile d'olive, un bouquet de sauge et une demi-bouteille de très-bon vin blanc. Mettez-le 2 heures à la broche, et l'arrosez beaucoup avec sa marinade. Étant cuit, vous le servez avec une sauce faite de jus, échalotes hachées et moitié de sa marinade. Si c'est comme rôt, servez-la dans une saucière ; et sous le jambon si c'est comme relevé.

Boudin noir. (Entrée.)

La préparation des boyaux exige le plus grand soin; il faut les retourner avec une petite tringle de fer dont le bout soit pointu et recourbé en crochet, ce qui donnera la facilité de les bien

nettoyer. Lavez-les dans l'eau tiède et les brossez avec une brosse douce de chiendent. Recommencez jusqu'à ce que la dernière eau soit pure. Aussitôt que l'on a recueilli le sang, il faut y verser 2 ou 3 cuillerées de vinaigre et le remuer. Ne le laissez pas refroidir avant de l'employer.

Faites blanchir 2 litres d'ognons, hachez-les, mettez-les cuire dans une casserole avec une demi-livre de saindoux ; ajoutez 3 livres de panne dont vous avez enlevé les fibres et que vous coupez en dés, 3 litres de sang, demi-litre de crème double, persil haché fin, poivre, sel, épices, le tout bien mêlé : goûtez si le mélange est d'un bon sel. Entonnez-le dans les boyaux que vous aurez soufflés pour vous assurer s'ils ne sont pas troués; ficelez vos bouts de boudins de la longueur que vous voudrez, l'usage est de 20 à 25 centimètres; piquez-les un peu avec une épingle, ce qui les préserve de crever en cuisant; ayez de l'eau prête à bouillir dans un chaudron sur le feu, coulez-y vos boudins, laissez-les dans cet état cuire en entretenant le feu sans qu'ils bouillent. Si en les piquant il ne sort pas de sang, ils sont cuits. Alors vous les sortez de l'eau et les égouttez sur un linge; frottez-les de suite avec une couenne de lard un peu grasse, ce qui leur donne un beau vernis. Lorsqu'ils sont froids et que vous voulez en faire cuire, vous les piquez avec la pointe d'un couteau et les faites griller à un feu qui ne soit pas trop vif.

Boudin blanc. (Entrée.)

Pelez et coupez en dés une vingtaine d'ognons blancs, faites-les blanchir à l'eau bouillante et bien égoutter, faites-les cuire dans une casserole avec demi-livre de saindoux ; hachez et pilez de la panne, autant de chair d'une volaille cuite à la broche, au-

tant de mie de pain bien mitonnée et desséchée avec de la crème; délayez le tout avec 6 jaunes d'œufs crus, sel et gros poivre, mignonnette, un quart de litre de bonne crème; versez tout cela dans la casserole où sont les ognons. Le mélange étant bien fait, vous entonnez dans les boyaux et terminez pour la cuisson comme les précédents. Lorsqu'ils seront froids et que vous voudrez les faire cuire, vous beurrerez une feuille de papier que vous poserez sur le gril, vos boudins dessus, que vous aurez piqués un peu; faites-les cuire à feu un peu doux.

Andouilles. (Déjeuners.)

Dédoublez la panse, ratissez et nettoyez des boyaux les plus charnus du cochon, faites-les dégorger à l'eau fraîche 12 heures en été, 24 en hiver. Égouttez, réservez les boyaux convenables pour fourrer les andouilles; coupez le reste par filets de 20 à 25 cent. de long; ajoutez de longs filets de lard entrelardé, sel, poivre, épices, échalotes et persil hachés; faites mariner le tout 6 heures. Enfilez, par un bout, avec une aiguille à brider et de la ficelle, un morceau de boyau, un de panse, un de lard, et mettez-en de chaque autant qu'il en faut pour remplir le boyau sans être serré; liez-le aux 2 bouts, mettez cuire 4 heures à petit feu dans une petite marmite avec moitié eau et moitié lait, carottes, ognons, girofle, bouquet garni, peu de sel. Laissez-les presque refroidir dans leur cuisson; retirez, égouttez, ciselez et faites griller à feu doux. Elles ne se gardent que peu de jours. — Une *andouillette* est une petite andouille. — Les célèbres *andouillettes de Troyes* sont faites de fraise et tetine de veau cuites, puis passées au beurre avec champignons, persil, échalotes, vin blanc, sel, poivre, épices, bon jus,

jaunes d'œufs crus. On les fait cuire dans moitié bouillon et moitié vin blanc, puis griller. — On fait encore des andouilles de diverses sortes de viandes et de gibier, en employant de la fraise de veau au lieu de boyaux de cochon.

Saucisses-crépinettes. (Entrée.)

Prenez de la chair de porc et autant de lard, hachez cette viande le plus fin possible; assaisonnez de poivre, sel, épices. Ployez de petits tas de cette chair dans de la *toilette* ou *coiffe* de porc frais, en leur donnant une forme plate-oblongue; faites-les cuire sur le gril à feu pas trop vif. Ainsi cuites, on les sert sur de la choucroute. On peut encore les faire cuire dans la poêle; on les dresse sur le plat, on met un peu de vin blanc réduire dans la poêle où ont cuit les saucisses et on les en arrose. Les petites *saucisses longues* se font de même, la chair hachée plus fin, avec truffes si l'on veut, et dans des boyaux de mouton. Dans les crépinettes on met aussi des truffes, en tranches ou hachées.

Rillons de Tours. (Entrée.)

Prenez du porc frais très-entrelardé, et le coupez par morceaux de la grosseur du pouce au plus; mettez tous ces morceaux avec une petite quantité d'eau salée dans un chaudron sur un feu clair et ardent. L'eau s'évapore; entretenez le feu; remuez continuellement, et comprimez le plus possible les morceaux avec l'écumoire, jusqu'à complète évaporation de l'eau, et que les rillons soient bien cuits et d'une teinte brune. Enlevez les morceaux et les faites égoutter pour les servir.

Gâteau de foie de cochon. (Entrée.)

Prenez une livre et demie de panne, hachez-la

le plus fin possible; hachez aussi 2 livres de foie très-fin; hachez très-fin une échalote, un ognon, une petite gousse d'ail, champignons, la moitié d'une feuille de laurier et un peu de thym; mêlez avec votre foie et la panne, assaisonnez de sel et d'épices. Beurrez le tour d'un moule ou casserole, placez dans le fond et autour de la coiffe de porc et des bardes de lard bien minces; ajoutez votre hachis, et faites cuire une heure et demie sous le four.

Petit salé.

Aussitôt le cochon tué et refroidi, on met à part ce qu'on destine à faire du petit salé et dont on ne veut pas faire du lard ferme; ordinairement on prend la poitrine et le dessous du ventre. Si le cochon est petit et pas trop gras, on peut le mettre entièrement en petit salé. Coupez-le par morceaux carrés, que vous mettez dans une *muire* ou *saumure* faite de cette façon : remplissez d'eau une marmite de fonte ou autre, d'une grandeur proportionnée à la quantité de petit salé, et la placez devant le feu; lorsqu'elle bout vous y mettez du sel peu à peu, et le laissez dissoudre. Pour savoir la quantité nécessaire, vous avez mis d'avance un œuf dans cette eau bouillante; lorsqu'il monte dessus et s'y soutient de lui-même, l'eau est assez salée. Retirez la muire du feu; laissez-la refroidir dans la marmite si elle est en fonte, et versez-la dans des terrines si elle est en cuivre : car le vert-de-gris qui se formerait serait très-dangereux. Ne la versez dans le saloir que quand elle est froide, autrement elle lui donnerait un mauvais goût. Vous mettez alors vos morceaux de petit lard dans la muire; il faut qu'ils y baignent entièrement, et avoir soin d'en faire assez pour éviter l'inconvénient de s'y reprendre à deux fois. On

fait enfoncer le lard, et on le retient au fond de l'eau au moyen de très-gros cailloux bien propres. Couvrez bien soigneusement le saloir, de manière que l'air ne puisse pénétrer. Au bout de quinze jours vous pouvez commencer à vous en servir; et il se conservera aussi longtemps que l'on voudra, si on a soin de n'y pas toucher avec les doigts et de recouvrir parfaitement le saloir. Tirez les morceaux avec une fourchette, et prenez garde de ne pas piquer les autres; car les trous pourraient occasionner de la corruption et faire tout gâter. Dans les temps chauds il faut le tenir au frais, dans un endroit sec. Au moyen de toutes ces précautions, la conservation doit être parfaite.

S'il arrivait que le petit salé prît mauvais goût, ce ne pourrait être que parce que le saloir aurait renfermé des substances qui le lui auraient laissé; le saloir serait alors purifié de son mauvais goût, mais le lard l'aurait pris. Il faut alors le retirer avec de petites pelles ou de larges cuillères de bois, sans l'endommager, ni toucher avec les mains. Prenez-le légèrement, mettez-le dans une terrine, et le couvrez; faites bouillir la muire doucement dans une marmite, et écumez jusqu'à ce qu'il ne vienne plus aucune écume, et que la muire soit limpide; faites refroidir comme la première fois, et remettez le petit salé et la muire dans le saloir, après l'avoir fait sécher parfaitement. La muire n'est pas perdue; on peut s'en servir, après l'avoir écumée et purifiée, pour saler le pain. On peut aussi la réduire de nouveau en sel, en l'écumant et faisant évaporer l'eau.

Faites cuire ce petit salé tout simplement dans de l'eau, et *il renflera de moitié;* différence très-grande avec celui que l'on fait par d'autres procé-

dés, et qui diminue en cuisant. Aussi nous recommandons particulièrement cette recette. Quand il y a un peu de temps qu'il est dans la muire, il prend une belle teinte, à peu près comme celle du jambon, et il a un goût supérieur à tous les autres petits salés. Toute espèce d'aromates que l'on pourrait y ajouter est inutile. On le sert comme *entrée,* seul ou avec choux ou choucroute, ou sur une purée quelconque. Il renfle davantage cuit seul à l'eau qu'avec choux ou choucroute.

Lardons et tranches de lard dessalés.

Pour les personnes qui ne prisent pas le sel, on fera dessaler dans l'eau pendant une heure les tranches de petit lard ou les lardons destinés aux ragoûts, grillades et autres préparations à la poêle ou à la casserole.

GIBIER.

SANGLIER.

On ne se sert que de la hure, du filet et des côtes. Il faut le laisser mortifier très-longtemps.

La hure se prépare comme celle de cochon.

Filets et côtelettes de sanglier. (Entrée.)

Coupez par tranches d'un doigt d'épaisseur; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, persil, ciboule, pointe d'ail, thym, basilic, hachés très-fin; placez dessus vos filets saupoudrés de sel et de poivre; quand ils sont aux trois quarts cuits, retirez-les de la casserole et les laissez mariner 24 heures dans ces ingrédients. Pour servir, vous achevez de cuire, et servez dégraissé et garni de cornichons en tranches.

Les *jambons* s'emploient après avoir subi une

forte marinade. On les fait cuire 6 à 8 heures en daube avec beaucoup d'assaisonnement. On peut aussi les saler et fumer comme ceux de cochon.

CHEVREUIL.

Le CERF, la BICHE, le DAIM et leurs faons s'emploient comme le chevreuil. On en fait peu d'usage.

Filets et côtelettes de chevreuil. (Entrée.)

Piquez de lard après les avoir parés : faites cuire avec 2 cuillerées de bouillon, ognons, bouquet, tranches de carotte; faites cuire feu dessus et dessous; la cuisson finie, laissez-les glacer dans leur fond; servez dessus une sauce poivrade.

Civet de chevreuil. (Entrée.)

On met en civet les épaules et la poitrine.

Faites un roux, qu'il ait une belle couleur : mettez-y un peu de poussière de sucre : mouillez-le avec de l'eau : mettez-y vos morceaux de chevreuil, des échalotes hachées fin, un grand verre de bon vin rouge, du lard gras coupé en petits carrés, du sel, un peu de poivre et thym : faites cuire. Au moment de servir, dégraissez; servez en couronne, la sauce bien noire et avec gros comme une noisette de sucre.

Gigot de chevreuil. (Rôt.)

Parez un gigot de chevreuil, et le piquez de lard fin; faites-le mariner 5 ou 6 heures avec huile d'olive et sel. Mettez une heure à la broche, et arrosez avec sa marinade. On fait une sauce-poivrade, où l'on emploie un peu de sa marinade. On la sert dans une saucière, et on orne d'une papillote le manche du gigot.

C'est un abus de le faire mariner jusqu'à une

semaine dans une forte marinade. Cependant on peut, pour ceux qui veulent que le chevreuil ait un goût plus prononcé, le faire mariner 2 jours avec huile, sel, épices, ognons en tranches, thym et demi-bouteille de bon vin rouge, en le retournant de temps en temps.

Chevreuil aux champignons. (Entrée.)

Cuit à la broche et desservi, préparez-le par tranches minces comme le bœuf au gratin, page 163, mais sans chapelure et sans gratiner.

Chevreuil en daube ou braise. (Entrée.)

Si on l'aime mariné il ne faut le laisser que 24 heures et le faire cuire dans une braise environ 5 heures; faites réduire la sauce et passez-la au tamis.

Épaules de chevreuil roulées. (Entrée.)

Désossez les épaules d'un chevreuil et enlevez un peu de leur chair pour en faire une farce; hachez-la avec autant de lard, ajoutez-y une petite panade faite de mie de pain trempée d'un peu de bouillon et bien desséchée, pilez le tout, mettez un œuf, puis pilez, un autre œuf et pilez encore avec poivre, muscade, sel, persil et échalotes hachés, le tout bien amalgamé. Étendez les épaules, que vous saupoudrez d'un peu de sel, poivre, une couche de la farce, quelques filets de jambon et des truffes si on en a, roulez les épaules et les ficelez comme deux gros saucissons en fermant bien les 2 bouts. Placez-les dans une casserole sur des carottes, ognons, bouquet garni, les débris du désossement, demi-bouteille de vin blanc, un peu de sel, 2 clous de girofle, 2 gousses d'ail; couvrez d'un papier beurré et faites cuire 2 heures, feu dessus et dessous; tirez au clair le fond de la cuisson, faites un roux blond et le mouillez avec ce fond, ajoutez-

y des champignons et faites réduire, versez sur le plat; déficelez les épaules et les dressez sur ce petit ragoût en les glaçant de leur sauce, servez chaud.

LIÈVRE.

Ceux qui vivent dans les montagnes et dans les plaines sèches sont bien meilleurs que ceux qui se nourrissent dans des lieux bas et marécageux.

On distingue les levrauts, en tâtant les pattes de devant au-dessus du joint en dehors, à une petite tumeur grosse comme une lentille. Il en est de même pour le lapereau de garenne. Pour reconnaître s'il a bon fumet, il faut, en le flairant au ventre, sentir une odeur aromatique.

Lièvre ou levraut à la broche. (Rôt.)

Mettez à la broche entier ou la partie de derrière d'un lièvre, après l'avoir frotté de son sang pour lui donner un beau vernis et l'avoir piqué de lard fin ; arrosez très-souvent; quand il est cuit, servez avec une sauce noire faite de son jus, de son sang, de son foie revenu à la casserole et écrasé, vinaigre, sel, poivre et ciboule ; passez cette sauce. Pour faciliter le piquage on le flambera sur la braise comme une volaille, en l'y présentant sur un gril. Il faut 3 quarts d'heure de cuisson, plus ou moins, selon la grosseur. Vous pouvez faire un civet de la partie de devant qui vous reste. On peut le servir aussi bardé.

Lièvre mariné à la broche. (Rôt.)

Dépouillez et videz-le, réservez le sang et le foie ; enlevez la seconde peau de dessus les filets et les cuisses; piquez-le de lard fin, faites-le mariner avec un peu de vinaigre mêlé d'un peu d'eau, ognons en tranches, thym, laurier, branches

de persil, poivre, peu de sel, un peu de beurre; le tout étant passé sur le feu et refroidi, versez cette marinade sur votre lièvre : le lendemain vous l'égouttez et le mettez cuire à la broche en l'arrosant avec un peu de sa marinade. Faites un petit roux que vous mouillez avec le restant de la marinade et ce qui est dans la lèchefrite. Faites un peu frire le foie dans la poêle avec un peu de beurre, pilez-le et le délayez avec le sang du lièvre; au moment de servir vous liez la sauce avec ce mélange, passez le tout, faites chauffer votre sauce, goûtez si elle est d'un bon sel, débrochez et dressez le lièvre, garnissez le bout des cuisses de papillotes, voyez page 61, et servez accompagné de la sauce dans une saucière.

Lièvre aux champignons. (Entrée.)

Cuit à la broche et desservi, préparez-le, par tranches, comme le bœuf au gratin, page 169, mais sans chapelure et sans gratiner.

Lièvre désossé en daube. (Entrée.)

Désossez entièrement un lièvre, et le piquez de gros lard assaisonné d'épices; roulez-le de manière à placer les chairs minces dessous le râble, et qu'il forme une espèce de ballon, que vous ficelez. Mettez-le dans une casserole avec ognons, carottes, bouquet garni, que vous ficelez avec les os du lièvre; couvrez de bardes de lard, et mouillez de 2 verres de vin blanc et autant de bouillon, sel, un rond de papier beurré par-dessus : faites cuire. Vous le servez froid ou chaud sur le jus de la cuisson dégraissé et passé au tamis.

Civet de lièvre. (Entrée.)

Faites frire à la casserole des lardons de petit lard de 3 centimètres avec un peu de beurre; re-

tirez-les et les remplacez par les morceaux du devant d'un lièvre, que vous faites revenir; saupoudrez-les d'un peu de farine, mouillez d'une demi-bouteille de bon vin rouge, un peu de bouillon, joignez-y un bouquet garni, muscade râpée, poivre, peu de sel, 12 petits ognons, 2 gousses d'ail et les lardons; faites cuire, et un moment avant de servir liez la sauce avec le sang du lièvre : si elle l'était trop ajoutez du bouillon. Quelques personnes assaisonnent le civet avec des graines de genièvre mûres.

Lièvre à la minute. (Entrée.)

Prenez un lièvre encore chaud, dépecez-le comme pour un civet. Recueillez le sang, mettez-le dans un chaudron avec le lièvre, un quarteron de lard coupé en morceaux, un gros bouquet garni, un ognon, peu de sel, force poivre, un litre et demi de bon vin rouge très-spiritueux. Accrochez le chaudron à la crémaillère sur un feu clair et de bois sec; qu'il entoure le chaudron, et qu'au premier bouillon le vin s'enflamme. Quand il a cessé de brûler, roulez légèrement un quarteron et demi de beurre dans de la farine, ajoutez-le à votre lièvre et laissez diminuer la sauce. Il ne faut que demi-heure en tout. On peut ajouter de l'eau-de-vie au vin pour le faire brûler.

Lièvre haché en terrine. (Entrée.)

Le lièvre doit être frais tué, désossez-le; ayez une livre de rouelle de veau, une livre de porc frais maigre, et un peu de gras de bœuf, persil, ciboule, thym, laurier, ail, poivre et girofle, hachez le tout très-menu; garnissez une terrine à pâté, dont le couvercle ferme bien, avec des bardes de lard, qui la couvrent entièrement; pla-

cez-y votre hachis mêlé d'une demi-livre de lard en morceaux, versez dessus un verre d'eau-de-vie, couvrez de bardes de lard, mettez le couvercle, que vous fermez soigneusement avec de la pâte, et faites cuire 4 heures au four.

Levraut à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Vous le préparez comme le lapereau à la Saint-Lambert, mais vous le faites revenir dans le beurre avant de mettre le bouillon et les légumes.

Levraut sauté ou à la minute. (Entrée.)

Dépouillez et videz un jeune levraut; coupez-le par morceaux et le mettez dans une poêle ou dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, épices; sautez-le jusqu'à ce qu'il soit raffermi; ajoutez champignons, échalotes et persil hachés, 2 cuillerées de farine; mêlez et mouillez avec du vin blanc et un peu de bouillon, ou du bouillon seulement, et de l'eau, faute de bouillon, retirez du feu quand il commence à bouillir; servez à courte sauce.

Levraut ou lapereau au chasseur. (Entrée.)

Prenez seulement le train de derrière, que vous faites mariner pendant 6 à 12 heures dans un jus de citron, huile, poivre, sel, laurier, thym. Faites revenir dans une large casserole des petits lardons avec du beurre; mettez-y cuire le lapin, sans le dépecer, en l'appuyant souvent, pour qu'il cuise également. A moitié de la cuisson, ajoutez demi-verre de bouillon, une cuillerée d'eau-de-vie, et la marinade un peu avant de servir.

LAPIN.

Si vous employez un lapin domestique, videz-le aussitôt tué et garnissez l'intérieur de thym,

laurier, sauge, basilic, poivre et sel, que vous retirez ensuite. Vous ferez bien aussi de le faire mariner par morceaux avant de l'employer.

Lapin ou lapereau rôti.

Procédez comme pour le lièvre. — Pour *rôtir au four*, entier ou en 3 pièces, piquez-le, mettez-le sur un plat avec un peu de beurre, recouvrez les chairs de fines herbes, enfournez.

Gibelotte de lapin. (Entrée.)

Coupez un lapin en morceaux; mettez du beurre dans une casserole, du petit lard maigre coupé en gros dés : lorsqu'il aura pris couleur, vous le retirerez et y mettrez votre lapin; étant bien revenu, ajoutez une cuillerée de farine, mouillez moitié bouillon et moitié vin blanc, un peu de poivre et muscade, 12 petits ognons, des champignons, un bouquet garni. La cuisson achevée, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez avec croûtons frits autour du plat. On peut joindre, à moitié de la cuisson, des tronçons d'anguille.

Civet de lapin. (Entrée.)

Se fait comme un civet de lièvre.

Matelote de lapin. (Entrée.)

Préparez une anguille comme pour *Tartare*, page 300, coupez-la par tronçons. Disposez un jeune lapin comme pour une gibelotte : faites prendre couleur dans du beurre à 12 petits ognons, retirez-les et y faites revenir le lapin, ajoutez une cuillerée de farine, sautez, mouillez de vin blanc et bouillon, joignez l'anguille, les ognons, des champignons, bouquet garni, 2 gousses d'ail, poivre, sel, muscade. Faites bouillir à

grand feu; la sauce étant à son point, ôtez le bouquet, l'ail, et servez avec croûtons frits autour.

Lapereau à la Marengo. (Entrée.)

Coupez comme pour une gibelotte, égouttez et épongez le sang, supprimez la tête et le cou, et procédez comme pour le poulet à la Marengo.

Fricassée de lapereau à la St-Lambert. (Entrée.)

Coupez-le en morceaux : mettez-le cuire dans du bouillon, qu'il baigne; assaisonnez de sel, poivre, muscade et épices; garnissez de 2 carottes, 4 ognons, 2 navets, 3 pieds de céleri et un bouquet garni; les légumes étant cuits, retirez-les, passez-les en purée; quand le lapereau est cuit, passez le fond au tamis, faites-en une sauce un peu épaisse et mouillez votre purée de cette sauce; dressez votre lapereau et le masquez avec la purée.

Lapereau sauté, voir Levraut, 229.—*Aux petits pois,* — *A la crapaudine*, voir Pigeons, 243.— *En blanquette,*—*Frit,* voir Veau, 187.—*En fricandeau*, voir Fricandeau, 166.—*A la Sainte-Menehould,* voir Pigeons, 243, et accommoder de même des membres de lapins.— *En timbale*, v. Timbale et employer du lapin désossé, cuit ou cru. — *A l'estragon,* râble et cuisses, v. Poulet, 259. — *Aux olives,* voy. Canard, 247.

Lapereau au jambon. (Entrée.)

Coupez un lapereau en morceaux; faites revenir et cuire avec des tranches de jambon, un peu d'huile, un verre de vin blanc, un bouquet de persil et ciboule, bouillon, poivre; prenez le fond de la sauce, que vous passez au tamis; dégraissez, liez-la avec de la fécule, et servez.

Lapereau à la poulette. (Entrée.)

Coupez un lapereau en morceaux; faites-le dé-

gorger 2 ou 3 heures dans l'eau froide; passez-le sur le feu avec un morceau de beurre, mettez une cuillerée de ſarine, sautez-le, ajoutez un verre de vin blanc, bouillon; sel, poivre, bouquet de persil et ciboule, champignons; faites cuire, et réduire à courte sauce; mettez une liaison de jaunes d'œufs; faites lier sur le feu, et servez.

Lapereaux en papillotes. (Entrée.)

Prenez de jeunes lapins bien tendres, coupez-les par membres, et mettez-les mariner quelques heures avec persil, ciboule, champignons, pointe d'ail, le tout haché; sel, poivre, de l'huile; enveloppez chaque morceau d'une partie de cet assaisonnement, avec une petite barde de lard, dans du papier blanc, graissez bien le papier en dedans avec du beurre, faites cuire sur le gril à très-petit feu, et servez tout chaud avec le papier.

Croquettes de lapereau. (Entrée.)

Faites rôtir un jeune lapereau; étant froid, coupez les chairs en petits dés; ayez aussi de la tetine de veau cuite, que vous coupez en dés, ou d'autre graisse de veau, il en faut le tiers de ce qu'il y a de chair; faites une sauce comme pour les croquettes de veau, page 187, et procédez de même.

Lapereau à la tartare. (Entrée.)

Désossez un lapereau; coupez-le en morceaux, que vous faites mariner avec de l'huile, poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché; panez de mie de pain; faites cuire sur le gril; arrosez de temps en temps avec le restant de la marinade; servez sur une sauce à la tartare.

Lapin au père Douillet (Entrée.)

Coupez un lapin en 6 morceaux, les meilleurs

(les autres seront mis de côté pour accommoder à volonté). Faites-les revenir à la casserole avec un peu de beurre et de larges lardons. Quand ils sont raffermis versez dessus un verre de vin blanc, autant de bouillon ou d'eau, sel, poivre, bouquet de persil, ciboule, 2 échalotes, demi-feuille de laurier, 2 clous de girofle, une carotte, moitié d'un panais coupés en tranches; faites cuire. Dégraissez la sauce, passez-la, liez-la d'un peu de fécule, et servez.

Lapereau aux olives. (Entrée.)

Il s'accommode comme le canard, page 247.

GIBIER A PLUMES.

DE LA PERDRIX ET DU PERDREAU.

La perdrix rouge, aux pattes rouges, est plus estimée que la grise, dont le bec et les pattes tirent au noir. Les jeunes ou *perdreaux* sont plus tendres. On les connaît à l'aile, dont la première plume est pointue, et, dans les rouges, à un peu de blanc que n'ont pas les vieux. On les connaît encore au bec, que l'on pince en soulevant et suspendant la perdrix : s'il ploie, elle est jeune. Il n'y a pas de règles à établir pour le temps qu'il faut les attendre : les uns aiment les perdreaux frais, beaucoup d'autres les préfèrent avancés. — La *bartavelle*, autre espèce de perdrix, originaire de Grèce, est très-rare en France.

Perdreau à la broche. (Rôt.)

Plumez, videz, piquez fin, et faites cuire à la broche. Il est important de saisir le point de cuisson, car un perdreau trop cuit n'a plus de saveur. Une feuille verte, ou deux sèches, du cerisier de

Sainte-Lucie ou *Mahaleb*, mises dans l'intérieur pendant la cuisson, lui donnent un excellent fumet. L'usage est, sur 2 perdreaux, de barder l'un et de piquer l'autre.

Salmis de perdreaux. (Entrée.)

Voyez les Salmis, page 152.

Chartreuse de perdreaux. (Entrée.)

Comme la chartreuse de pigeons ci-après.

Perdreaux à la crapaudine. (Entrée.)

Se préparent comme les pigeons à la crapaudine.

Perdreaux à la chipolata. (Entrée.)

Faites prendre couleur à du lard coupé en dés: retirez-le. Faites un roux, dans lequel vous faites revenir des membres de perdreaux; mouillez avec bouillon ou eau, un verre de vin blanc; mettez champignons, le lard, petits ognons passés au beurre, saucisses (dont vous aurez fait 3 d'une seule en les nouant avec du fil, et que vous aurez fait revenir sur le gril, déficelées ensuite, et dont vous aurez ôté la peau); ajoutez une vingtaine de marrons grillés : faites cuire le tout ensemble avec bouquet garni. Étant dégraissé et réduit à son point, servez avec croûtons frits. On peut ajouter des truffes.

Il faut faire attention, chaque fois que l'on met plusieurs articles dans le même ragoût, tels que petits ognons, champignons, etc., de ne les mettre que chacun à leur tour, suivant qu'ils sont plus ou moins longs à cuire.

Perdreaux à l'anglaise. (Entrée.)

Étant vidés et flambés, troussez les pattes, et fendez-les par le dos d'un bout à l'autre, sans les séparer du côté du ventre; aplatissez-les légèrement avec le plat du couperet, et les mettez mariner

avec sel, poivre, laurier, ail, branches de persil et de l'huile. Faites-les griller à feu vif : retournez-les. Servez-les sous une maître-d'hôtel, avec jus de citron ou verjus.

Vous pouvez servir les mêmes avec une *rémolade* ou une *poivrade*.

Perdreaux panés et grillés. (Entrée.)

Cuits et préparés comme les précédents, mais en séparant les deux moitiés, vous pouvez les paner, griller, et servir avec *rémolade* ou *poivrade*.

Perdreaux en papillotes. (Entrée.)

Séparez-les en deux et les faites revenir dans le beurre : retirez-les presque cuits. Faites une sauce avec champignons, persil haché, échalotes, dans le beurre où sont revenus les perdreaux ; ajoutez un peu de farine, sel, épices ; mouillez de bouillon et vin blanc ; faites cuire et réduire cette sauce, et en versez sur les moitiés de perdreaux, que vous garnissez dessus et dessous d'une légère barde de lard. Enveloppez-les de papier huilé, et faites-les griller environ 20 minutes sur un feu doux.

Salade de perdreaux. (Entrée.)

Dépecez des perdreaux rôtis, ôtez-en la peau, parez les extrémités et les mettez dans une terrine avec de bonne huile et du vinaigre à l'estragon, du sel et du gros poivre ; champignons, persil, échalotes, cornichons hachés, câpres, un peu d'anchois, toutes choses que vous avez fait revenir et cuire avec beurre, jus ou bouillon. Dressez vos morceaux sur le plat avec cœurs de laitues en cordon, œufs durs, cornichons coupés en filets et filets d'anchois, arrangés avec goût et arrosés de l'assaisonnement.

Magnonnaise de perdreaux. (Entrée.)

Dépecez et parez des perdreaux rôtis et placez-les sur une sauce magnonnaise : couvrez-les aussi de la sauce, et décorez ce plat avec des croûtons frits, des olives farcies, œufs durs, gelée, filets d'anchois, de truffes, etc., enfin ce que vous voudrez. On peut lui donner un coup d'œil très-agréable et qui réponde à sa délicatesse.

Perdrix aux choux. (Entrée.)

Habillez et troussez les pattes dans le corps à 2 perdrix; foncez une casserole de carottes, ognons, bouquet garni, les deux perdrix, un morceau de lard de poitrine, un petit cervelas, un bon chou de Milan qui aura été blanchi à l'eau bouillante avec sel et bien égoutté; mouillez d'un peu de jus ou de bouillon, un peu de muscade; que les perdrix et leur garniture soient placées au milieu des choux. Faites cuire 3 heures feu dessus et dessous si les perdrix sont vieilles, et 1 heure et demie si elles sont jeunes; dressez les choux sur le plat, les perdrix sur le lard et le cervelas coupé et arrangé symétriquement autour des perdreaux. Servez à courte sauce.

Perdrix aux choux, plus distinguées. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez, troussez 2 perdrix; faites-les revenir à la casserole avec du beurre et une pincée de farine; mouillez de 3 verres de bouillon; ajoutez un quarteron de lard coupé en dés, un bouquet garni : laissez cuire. Mettez dans une petite marmite un chou de Milan, ou frisé, avec 3 quarts de livre de petit salé, et 2 cuillerées de graisse; emplissez-la d'eau et faites cuire aux 3 quarts. Prenez une carotte très-rouge, que vous coupez par ronds comme des pièces de 2 francs; une au-

tre carotte plus pâle, que vous coupez de même : ayez un petit cervelas, que vous coupez encore de la même façon. Beurrez une casserole et placez vos carottes au fond, en cercles, en mélangeant les couleurs et aussi les ronds de cervelas. Coupez le petit salé qui a cuit avec le chou en bandes de la largeur de 2 doigts et longues comme un; faites-en six morceaux que vous placez debout, et régulièrement, autour de la casserole. Faites égoutter vos choux * et en placez un lit sur vos carottes; dressez-en aussi autour de la casserole dans les intervalles du petit salé, placez vos 2 perdrix au milieu, et recouvrez de chou, s'il vous en reste encore. Délayez de jus ou bouillon le fond de la casserole où les perdrix ont cuit; passez au tamis, et versez ce coulis dans la casserole où sont les perdrix : il faut qu'il n'y en ait juste que ce qu'il faut pour que le tout cuise une demi-heure sans attacher. Lorsque vous voulez servir, vous posez votre plat sens dessus dessous sur la casserole et la renversez d'un seul coup. Si le ragoût n'était pas également coloré, vous le coloreriez avec un peu de jus ou de caramel.

Perdrix à l'estoufade. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez, troussez les pattes en dedans, piquez de lardons assaisonnés de sel et poivre, placez dans la casserole avec ognons, carottes, bouquet garni, bardes de lard, un verre de vin blanc et du bouillon, sel : faites cuire à petit feu et servez avec le jus de la cuisson dégraissé et passé au tamis.

* Il est essentiel de presser fortement les choux dans un linge avant de les mettre dans le moule, puisque de ceci dépendra la solidité de votre *chartreuse* (car une perdrix aux choux est une véritable chartreuse).

Perdrix à la purée de lentilles. (Entrée.)

Après les avoir fait cuire comme les précédentes, vous les servez sur une purée de lentilles à la reine cuites avec lard de poitrine, ognons, carottes, eau ou bouillon. On peut aussi les faire cuire avec les lentilles, et les servir avec croûtons frits.

Perdrix à la purée de pois verts. (Entrée).

Faites cuire les perdrix à l'estoufade, et les servez sur une purée de pois verts.

Perdrix à la catalane. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez et troussez une perdrix; faites-la revenir dans le beurre; retirez-la et faites un roux avec le même beurre; mouillez de bouillon, avec sel, poivre, un bouquet, et l'y remettez jusqu'à ce que la cuisson soit avancée. Pendant ce temps vous avez fait blanchir 2 poignées d'ail, et, dans un autre vase, faites blanchir aussi une orange amère ou bigarade coupée par tranches. Un quart d'heure avant de servir, vous mêlez le tout et achevez de cuire.

Galantine de perdrix. (Entrée froide.)

On procédera comme pour celle de volaille.

FAISAN.

Si le faisan n'a pas été *faisandé* jusqu'à ce que son ventre change de couleur, il n'a pas plus de fumet que la poule de basse-cour. Il ne faut le plumer que le jour où il doit être servi, excepté quand on veut le truffer. On le vide. On reconnaît les jeunes à ce que leur ergot n'est encore qu'un bouton. La femelle qui a pondu, et dont le croupion est très-mou, ne vaut pas le mâle même vieux. La femelle se reconnaît à son plumage moins beau

que celui du mâle, et à sa queue bien plus courte.

Pour rôt, on pique le coq-faisan et on barde la poule. — *Pour entrées*, toutes les méthodes d'accommoder les perdrix et perdreaux conviennent aux faisans et aux faisandeaux.

COQ DE BRUYÈRE, PINTADE.

Ce qui vient d'être dit du faisan s'applique en tout au coq et à la poule de bruyère, ainsi qu'à la pintade et au pintadeau.

PLUVIERS.

Il y a plusieurs espèces : le doré est celui qu'on préfère ; sa chair est d'un goût exquis. Pour *rôts*, plumez et bardez ; faites cuire à la broche avec des rôties de pain dans la lèche-frite ; servez de belle couleur sur les rôties. Vous pouvez aussi les servir pour entrées, en les accommodant comme les cailles.

DU VANNEAU ET DE LA GELINOTTE. (*Rôts.*)

Le vanneau, qui est un oiseau à peu près de la grosseur d'un pigeon, est fort estimé pour son goût et sa délicatesse. Il se fait cuire à la broche pour rôt et se sert comme le canard sauvage. La gelinotte des bois est une espèce de poule sauvage, elle se sert comme le faisan. On les vide.

DES RAMIERS ET DES TOURTERELLES.

Les ramiers et tourtereaux font d'excellents plats de rôt ; vous les bardez par-dessus une feuille de vigne, et les faites cuire de belle couleur. (*Rôts.*) — On en fait aussi des entrées de plusieurs façons, en les accommodant comme les *pigeons*. (*Entrées.*)

DE LA BÉCASSE ET BÉCASSINE.

Les bécasses arrivent au commencement de novembre ; les bécassines passent en mars et octobre. La bécassine ressemble par son plumage à

la bécasse; mais elle est bien moins grosse, et a le bec moins long. Il y en a de 3 grosseurs : grosse, moyenne, petite. Elles doivent faisander au moins 4 jours.

Bécasses et bécassines à la broche. (Rôt.)

Bardez-les sans les vider, et troussez-les comme il est dit, page 70; mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe, et servez sur les rôties avec ce qui est dans la lèchefrite. On reconnaît qu'elles sont cuites quand elles rendent leurs déjections intérieures *.

Salmis de bécasses et bécassines. (Entrées.)

Voyez les Salmis, page 152.

Bécasses et bécassines farcies poêlées. (Entrée.)

Plumez des bécasses ou bécassines, que vous flambez; videz-les; faites une farce de ce qu'elles ont dans le corps, moins le gésier, avec lard, persil, ciboule, deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre; farcissez les bécasses, cousez et troussez comme pour mettre à la broche. Foncez une casserole de tranches de lard, mettez les bécasses dessus avec leur assaisonnement, couvrez de bardes de lard, faites suer un quart d'heure; mouillez avec bouillon, un demi-verre de vin blanc; faites cuire à très-petit feu; la cuisson faite, ôtez les bécasses et dressez-les sur le plat; dégraissez la sauce, passez au tamis, et servez avec filet de vinaigre.

RALE DE GENÊTS.

Le râle de genêts ou râle de caille est très-délicat, il faut l'attendre comme les perdrix et le préparer, comme la bécasse, en supprimant sa tête.

* Il faut faire attention que les bécasses et tous les oiseaux qui ne sont pas gros sont mieux attachés à des brochettes de bois (attelets) que l'on couche sur la broche en les y attachant eux-mêmes.

DE LA CAILLE.

La caille est un oiseau de passage assez connu. Il est meilleur à la fin de l'été, parce que c'est dans cette saison qu'il est gras.

Cailles à la broche. (Rôt.)

Vous les plumez, videz et flambez; enveloppez de feuilles de vigne et bardes de lard, faites-les cuire et servez, de belle couleur, sur des rôties de pain.

Desservies, on peut les mettre en *salmis.*

Cailles grillées. (Entrée.)

Prenez des cailles, que vous videz, flambez, et dont vous supprimez le gésier; fendez-les par le dos, mettez-les à plat dans une casserole avec de l'huile, laurier, sel, poivre; couvrez de bardes de lard; faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude. Quand elles sont presque cuites, panez et faites griller; mettez dans la casserole du bouillon; détachez tout ce qui peut tenir après; dégraissez : passez au tamis et servez dessous les cailles.

Étuvée de cailles. (Entrée.)

Faites un roux avec de la farine et du beurre, passez-y des cailles, après les avoir flambées et vidées, avec de petits ognons; mouillez avec un verre de vin, bouillon, bouquet de persil, ciboules, laurier, clous de girofle. Garnissez cette étuvée de ce que vous voulez, comme culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau, petites saucisses, crêtes ou foies gras, champignons. Quand l'étuvée sera cuite, servez garnie de croûtons passés au beurre.

On trouve à l'article *Perdreaux* différentes manières de les accommoder qui peuvent s'appliquer aux cailles et aussi à d'autres oiseaux. Néanmoins c'est toujours à la broche qu'elles conservent mieux leur fumet.

DE L'ALOUETTE OU MAUVIETTE.

Elle est recherchée en automne et en hiver, parce qu'alors elle est grasse.

Alouettes à la broche. (Rôt.)

Les alouettes se mettent cuire à la broche, bardées ; beaucoup de personnes ne les vident point, et mettent dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe : on sert les alouettes sur les rôties. — On les sert encore en *salmis*, en *matelote* et *sautées* aux fines herbes. On les fait aussi rôtir à la *casserole* avec des lardons.

Alouettes à la minute. (Entrée.)

Mettez à la casserole des mauviettes, épluchées, vidées et troussées, avec beurre et sel ; sautez-les et faites prendre couleur ; étant bien revenues, mettez une pincée de farine, un verre de vin blanc et un peu de bouillon ; ajoutez champignons, échalotes et persil hachés. Quand le tout est cuit, retirez et servez garni de croûtons frits.

DES GRIVES ET DES MERLES.

La grive est grasse et d'un bon goût en automne. Le merle est bien moins bon.

Différentes manières de les accommoder. (Rôts.)

Les grives et les merles se servent en plats de rôts ; on les plume, on les fait refaire sans les vider, sauf le gésier, que l'on fait sortir en pressant par une petite incision faite sous la cuisse, et on les met cuire à la broche avec des rôties dans la lèchefrite : on les enveloppe de feuilles de vigne.

On les sert aussi en entrée comme les bécasses, et on les accommode de même. (*Entrée.*)

On les met en daube pour servir froids.

DES ORTOLANS, GUIGNARDS, BECFIGUES ET ROUGES-GORGES. (Rôts.)

Ils se servent pour rôts sans les vider; on les barde, on les arrose en cuisant d'un peu de lard fondu, et on les sert avec un filet de verjus.

PIGEONS.

Pigeons rôtis. (Rôts.)

Étouffez-les et ne les saignez pas; troussez-les; couvrez de bardes de lard et de 3 ou 4 feuilles de vigne; faites cuire à la broche, arrosez de leur jus, dressez sur le plat, et servez : demi-heure suffit. Ils n'ont pas besoin d'être mortifiés.

Pigeons aux petits pois. (Entrée.)

Troussez les pattes en dedans : mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du petit lard; faites-leur prendre couleur, et ajoutez un litre de pois, un bouquet garni; passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon : faites cuire à petit feu et servez à courte sauce. — On sert aussi sur des pois au lard des pigeons rôtis dans la casserole. — On prépare de même de *jeunes lapereaux.*

Pigeons à la Sainte-Menehould. (Entrée.)

Videz, flambez trois pigeons, laissez les foies, troussez les pattes dans le corps. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, avec deux pincées de farine, persil en branches, ciboules entières, tranches d'ognons, de carottes et de panais, gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym; mouillez d'un verre de lait; faites bouillir et mettez-y les pigeons cuire

une heure à très-petit feu ; retirez-les et les faites égoutter. Enlevez le gras de la sauce, trempez-y les pigeons et les passez épais ; faites griller en arrosant avec le reste du gras. Servez à sec avec une rémolade dans une saucière.

Pigeons à la crapaudine. (Entrée.)

Fendez vos pigeons par le dos; aplatissez-les sans beaucoup casser les os; enduisez d'huile, sel, poivre, persil, ciboules, le tout haché ; faites tenir le plus possible d'assaisonnement ; panez de mie de pain ou de chapelure; mettez sur le gril, faites cuire à petit feu; quand ils sont de belle couleur servez sur une sauce que vous faites avec verjus ou vinaigre, sel, poivre, échalotes hachées, et un morceau de beurre, ou bien sur une *sauce tartare.* — On prépare de même de *jeunes lapereaux.*

Crapaudine farcie et glacée. (Entrée.)

Fendez les pigeons par le dos, mais sans les aplatir; retirez-en les foies, que vous hachez avec lard et fines herbes. Joignez-y d'autres foies de volailles, si vous en avez, et du lard à proportion. Si vous n'avez que le foie des pigeons, vous ajoutez de la chair à saucisse, de la mie de pain trempée dans du lait et 2 jaunes d'œufs, poivre, et épices, mêlez le tout, et remplissez-en les cavités de vos pigeons : glacez abondamment cette farce avec des blancs d'œufs battus. Placez vos pigeons sur une tourtière beurrée, et couvrez du four de campagne; faites cuire une demi-heure à feu doux. Au moment de servir, vous mêlez à la sauce un jus de citron ou du verjus et versez sur les pigeons.

Pigeons en papillotes. (Entrée.)

Faites-les cuire doucement avec lard haché, beurre, sel, poivre, muscade; étant à moitié

cuits, ajoutez des fines herbes, champignons, une échalote hachés. Quand ils seront froids, coupez-les en deux, garnissez-les de leur assaisonnement et les enveloppez de papier huilé. Faites griller un quart d'heure à feu doux.

Pigeons en compote. (Entrée.)

Mettez dans une casserole du lard par morceaux, faites-y revenir des pigeons entiers; retirez-les ainsi que le lard; faites un roux peu coloré, mouillez de bouillon avec poivre, bouquet garni, champignons préparés et petits ognons passés au beurre; remettez les pigeons et le lard, faites cuire une heure à petit feu, dégraissez et servez.

Chartreuse de pigeons. (Entrée.)

Faites revenir 3 pigeons et les faites cuire avec bardes de lard, carottes, ognons, quelques épices, demi-verre de vin blanc, et autant de bouillon : retirez-les quand ils sont cuits. Faites cuire dans le même fond des carottes, navets, laitues blanchies et ficelées. Faites cuire aussi séparément des petits pois et haricots verts que vous avez coupés en losanges; coupez les navets et carottes en petits filets : mêlez tous ces légumes et les liez de quelque jus ou coulis. Beurrez le fond d'un moule ou d'une casserole et la décorez de carottes et navets cuits et coupés en rond comme des sous; dressez autour du moule vos morceaux de pigeons coupés en 2, entre chacun une grosse carotte et une laitue : mettez dans le milieu votre ragoût de légumes et couvrez avec les laitues; renversez sur le plat et servez. — La même observation qui a été faite pour la perdrix aux choux se reproduit ici : il faut que les légumes soient bien égouttés et les laitues bien exprimées de leur eau

pour que la chartreuse se tienne solidement en la renversant. On peut remplacer les laitues par des choux.

Pigeons à la St-Lambert. (Entrée.)

Procédez comme pour les lapereaux, p. 231.

Pigeons à l'étuvée. (Entrée.)

Faites revenir vos pigeons dans le beurre; retirez-les; faites un roux de belle couleur; mettez-y une douzaine de petits ognons; mouillez avec bouillon, un verre de vin blanc; faites cuire les pigeons dedans, un bouquet garni, clous de girofle; servez avec filet de vinaigre, et garnissez de croûtons.

Pigeons frits. (Entrée.)

Vous prenez des pigeons, que vous coupez en quatre; faites-les cuire dans une casserole avec ognons, carottes, bouquet, un peu de bouillon, sel et poivre; mettez refroidir et trempez dans une pâte à frire, ou bien panez-les après les avoir trempés dans de l'œuf battu; faites frire de belle couleur, servez garnis de persil frit.

Les *pigeons* peuvent encore se servir, cuits dans une braise ou daube, sur des *sauces ravigote, aux champignons, ragoûts de laitues, de chicorée,* etc.

CANARDS, SARCELLE, POULE D'EAU.

Le canard sauvage est supérieur en bonté et en goût au canard domestique. Le canard sauvage appelé halbran est surtout fort recherché. Avant de mettre à la broche les canards domestiques, il faut les saler dans le corps et y ajouter du thym et des feuilles de sauge.

Canard à la broche. (Rôt.)

Le canard et le caneton se mangent souvent rô-

tis à la broche : on peut les farcir de saucisses et de marrons; mais on fait griller les saucisses et cuire les marrons auparavant. Il faut 3 quarts d'heure de cuisson. Servez-les avec tranches de citron.

Canard en salmis. (Entrée.)

On sert ainsi les canards cuits à la broche, en procédant comme il est dit à l'art. *Salmis* (p. 152).

Caneton aux pois. (Entrée.)

Commencez par le passer à la casserole avec du petit lard coupé en dés; faites prendre couleur. Retirez le canard et le lard. Faites un roux avec une pincée de farine, mouillez avec bouillon; mettez-y le caneton avec un litre de pois, un bouquet garni, un peu de poivre : faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que tout soit cuit, dégraissez.

Canard aux navets. (Entrée.)

Faites roussir de petits navets dans une casserole avec du beurre et un peu de sucre; retirez-les; faites revenir dans la même casserole votre canard; retirez-le, et, après avoir nettoyé le fond de la casserole, vous faites un roux avec du beurre frais et mouillez avec du bouillon; on y met ensuite le canard avec un bouquet garni, sel, poivre; vous y joignez vos navets, que vous faites cuire avec le canard ; dégraissez et servez.

Canard aux olives. (Entrée.)

Faites revenir votre canard dans la casserole avec du beurre; quand il est de belle couleur, versez-y du bouillon ou de l'eau; quand il sera presque cuit, faites blanchir vos olives; après en avoir ôté les noyaux, jetez-les dans la sauce où aura cuit votre canard : achevez de cuire 5 minutes, dressez votre canard sur le plat, et servez les olives en cordon autour.

Canard en daube. (Entrée.)

Vous le faites cuire comme la dinde en daube, et servez froid entouré de sa gelée faite du jus que vous avez clarifié à l'œuf : voy. 140.

Canard à la purée. (Entrée.)

Faites-le cuire en daube; passez la sauce au tamis et mettez-la dans la purée que vous voulez servir sous le canard, comme purée de lentilles, pois, navets, ognons, céleri.

SARCELLE. (*Rôt et entrée.*)

C'est une espèce de petit canard sauvage. On le met à la broche et on le sert avec une sauce piquante. Les restes se mettent en salmis.

POULE D'EAU. (*Rôt et entrée.*)

La poule d'eau est un oiseau aquatique qui peut se servir comme la sarcelle.

OIE.

Ce qui a été dit du canard peut s'appliquer à l'oie, car il y a l'oie sauvage et l'oie domestique. En juin et juillet elle est très-délicate, et alors on en fait déjà usage en Allemagne. Celles dont la peau est très-blanche sont vieilles et dures.

Oie à la broche. (Rôt.)

Elle demande plus de cuisson que les autres pièces, il en découle une graisse très-utile dans la cuisine de la ménagère. Il faut 2 heures : on peut la farcir comme le dindon.

Oie en salmis. (Entrée.)

Voyez la manière de le préparer, p. 152.

Oie en daube. (Entrée.)

Elle se fait comme la dinde en daube. Il faut dégraisser à mesure, car elle rend beaucoup.

Oies de différentes façons. (Entrées.)

Prenez de l'oie, qui aura été cuite à la broche; faites réchauffer sur le gril, et servez avec différentes sauces : comme *sauce Robert, ravigote, tartare, ragoût* de *navets*, de *petits ognons*. Servez aussi aux *purées* de *pois*, de *lentilles*, de *navets* et d'*ognons*.

Cuisses d'oie à la tartare, en magnonnaise, à la rémolade, (Entrées.)

Prenez des cuisses d'oie desservies, trempez-les dans le gras de leur cuisson; panez avec de la mie de pain; arrosez ensuite légèrement avec de l'huile; faites griller de belle couleur : servez sur une sauce à la tartare ou sur une rémolade, ou bien avec une magnonnaise dans une saucière.

Méthode pour manger une oie en 3 *mois.*

Vous faites rôtir une oie, et mangez le premier jour tout ce qui tient à la carcasse. Coupez les ailes et les cuisses; cassez les os qui gênent pour serrer ces membres dans un pot, où vous les couvrez de saindoux que vous aurez fait bouillir pendant 10 minutes avec thym, laurier, sel. Employez membre à membre, si vous voulez, et recouvrez à mesure avec le saindoux pour conserver ceux qui restent.

Manière de conserver les cuisses d'oies.

Nettoyez bien vos oies, flambez-les; mettez dans le corps de chacune 3 feuilles de sauge et du sel; faites-les cuire une heure à la broche, pas davantage; recevez la graisse dans une lèchefrite pro-

pre, et videz-la à mesure qu'elle s'emplit. N'arrosez point les oies : quand vous les avez tirées de la broche, détachez proprement les cuisses et les ailes de manière qu'il ne reste que la carcasse; rognez le bout des os, laissez-les refroidir. Mettez toute la graisse que vous avez reçue dans un chaudron, ajoutez-y moitié saindoux; faites bouillir 10 minutes. Ayez des pots de grès de 50 centim. de haut, et dont le fond puisse tenir 2 cuisses de front; placez-en 2; poudrez-les d'un peu de sel et de poivre; mettez une feuille de laurier sur chacune; posez 2 ailes dessus; assaisonnez-les, et ainsi de suite en les tassant bien; emplissez vos pots de graisse bouillante, laissez refroidir jusqu'au lendemain. Il faut que le dernier rang de cuisses ou d'ailes soit recouvert d'un pouce de graisse. Bouchez les pots avec un parchemin mouillé, ficelez-le; mettez-les dans un lieu froid et non humide. C'est à Noël que les oies sont meilleures à cet usage, on les engraisse d'avance. Les carcasses ne sont bonnes qu'à fricasser.

VOLAILLE.

En général, les volailles qui ont la peau fine et blanche sont les meilleures. Il faut les plumer aussitôt tuées et les vider de suite. On écrase l'os saillant de l'estomac. Après les avoir plumées et épluchées, on les flambe légèrement sur du papier enflammé ou de la braise ardente. Videz-les, sans rien déchirer, par une incision faite sous la cuisse; et s'il vous arrivait de crever l'amer, lavez sur-le-champ l'intérieur du corps avec de l'eau chaude. Il faut brûler les pattes pour en enlever la peau écailleuse en les frottant. On coupe le

dessous du bec et le petit bout des ailes. — En septembre la volaille en général est plus parfaite, plus succulente et moins chère. Elle se soutient jusqu'en février, après quoi elle devient rouge, dure, et le choix en est alors plus difficile.

Blanquette de volaille. (Entrée.)

Vous la faites comme la blanquette de veau, page 187, en coupant, autant que possible, vos morceaux comme des pièces de 5 francs, et les mettant en blanquette. Vous les placez, si vous voulez, dans un *vol-au-vent*.

Capilotade de volaille. (Entrée.)

Mettez à la casserole un peu de beurre et une pincée de farine, fines herbes et champignons hachés; faites chauffer 5 minutes, puis ajoutez un verre de vin blanc : faites cuire un quart d'heure, et faites-y alors réchauffer des membres de volaille rôtie. Faites griller des tranches de pain, dont vous foncez le plat qui doit être servi. Au moment de servir, vous ajoutez, si vous voulez, à la sauce deux cuillerées d'huile d'olive, que vous versez dans la casserole en prenant soin de faire chauffer sans bouillir, puis vous versez sur les rôties de pain et dressez les membres dessus.

Marinade de volaille. (Entrée.)

Prenez un poulet, ôtez la peau et levez les membres; faites-les dégorger dans l'eau tiède avec les abatis; faites-les mariner 2 ou 3 heures sur de la cendre chaude avec verjus ou vinaigre, bouillon, sel, poivre, persil, ciboules, ognons, laurier; mettez égoutter; trempez-les dans du blanc d'œuf fouetté; farinez; faites frire : servez garni de persil frit.

Croquettes de volaille. (Entrée.)

Elles se font comme celles de veau, page 187.

Galantine de volaille. (Entremets froid.)

Videz et flambez une volaille, et la désossez en la fendant et commençant par le dos : laissez le moins de chair possible sur la carcasse. Les ailes ont été ôtées d'avance; n'endommagez pas la peau, qui doit rester bien conservée sur les chairs. Faites une farce de veau en hachant 3 quarterons de rouelle, et séparément autant de lard et de porc frais tendre; réunissez-les ensuite, et ajoutez de l'ognon, si vous voulez, et du persil hachés fin, poivre, sel, épices, un œuf entier: hachez le tout de nouveau pour bien mêler. Votre volaille étant désossée et étendue sur la table, vous la couvrez d'un lit de farce, un lit de tranches minces de rouelle de veau, des filets conservés entiers de la volaille et des filets de langue à l'écarlate que l'on trouve chez les charcutiers, un lit de farce de veau, des truffes par tranches, un lit de filets de jambon, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y ait de quoi remplir. Cousez la volaille, et lui donnez le plus possible sa forme naturelle. Enveloppez-la dans un linge et ficelez; placez-la dans une daubière, où elle doit baigner d'eau avec un gros jarret de veau, la moitié d'un pied, sel, poivre, gros ognons, 3 carottes, lard, 2 feuilles de laurier, 2 clous de girofle, un peu de thym : faites cuire 6 heures. Déballez-la quand elle est presque refroidie. Dégraissez la gelée, clarifiez-la (voy. p. 189) et la laissez refroidir aussi pour la servir autour de la galantine.

Une cuisinière très-adroite ne coupe pas la peau : elle dépouille sa volaille en commençant du côté

de l'estomac, détachant successivement la peau en dessous avec le doigt et la renversant. Arrivé aux ailerons, on en conserve l'extrémité; et on fait de même pour les moignons des cuisses. Cette peau se remplit ensuite, et on lui donne, en la farcissant, la forme de l'animal : soit qu'on ait employé un dindon ou une oie, un canard, un poulet, etc.

Salade et magnonnaise de volaille. (Entrée.)

Dépecez par membres une volaille refroidie; mettez-les dans un vase de terre avec câpres, anchois, cornichons en filets, quartiers de laitue et fourniture de salade hachée; assaisonnez comme une salade et mêlez ; dressez sur un plat comme une fricassée de poulet; garnissez les bords de quartiers de laitue; décorez la salade avec des anchois, cornichons et câpres, fleurs de capucine et bourrache; versez dessus ce qui reste d'assaisonnement. — On peut ajouter aussi dessus une forte magnonnaise bien prise.

Autre salade de volaille.

Vous dressez les membres sans assaisonnement et les entremêlez et décorez de cœurs de laitues, œufs durs, filets de carottes cuites et de cornichons, filets d'anchois, câpres; faites une ravigote froide, page 148, et la versez sur le tout.

Gâteau de riz et de volaille. (Entrée.)

Faites crever une livre de riz dans du bouillon, de manière qu'il soit très-épais et bien assaisonné; mettez-en un lit sur une tourtière beurrée, ou un plat qui ne craigne pas le feu; arrangez dessus une fricassée de poulet, ou des débris de volaille, ou une blanquette, dans leur sauce et à froid; recouvrez de riz, que vous unissez avec la lame du couteau et auquel vous pouvez donner la décora-

tion que vous voudrez. Faites cuire à feu doux sous le four de campagne et servez sur un plat en détachant de la tourtière avec précaution.

On peut encore, avec du riz très-épais, former une *croustade,* sorte de croûte de pâté que l'on fait cuire au four en soutenant l'intérieur avec une mie de pain que l'on ôte ensuite et qu'on remplace par une fricassée ou blanquette, etc.

Croustades de volaille. (Entrée.)

Taillez des mies de pain en larmes, c'est-à-dire pointues par un bout et arrondies par l'autre: fig. A; il en faut 7 pour garnir le fond du plat,

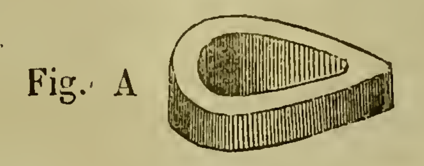

Fig. A


Fig. B

comme un gâteau que l'on aurait coupé en 7 parts. On fait aussi un rond, fig. B, pour placer sur le milieu et par-dessus les autres. Il faut leur donner de hauteur environ 2 fois la largeur du pouce. On incise l'intérieur avec le couteau pour faire un creux et l'on fait aussi un couvercle pour les refermer; ne faites pas les bords trop minces de crainte que le jus ne s'échappe: faites-les frire dans de bonne friture neuve. Étant frites de belle couleur, vous les remplissez toutes chaudes de hachis ou purée de volaille.

Purée de volaille. (Entrée.)

Hachez fin des chairs de volaille et les pilez dans un mortier en ajoutant 2 à 3 cuillerées de béchamel réduite. Ayant bien pilé, vous mêlez cette pâte avec de la béchamel et vous passez à l'étamine; si elle est trop épaisse, mêlez avec un peu de crème

bouillie. Cette purée se sert sur un plat garni de croûtons frits, avec des œufs pochés par-dessus, dans le gâteau de riz et de volaille ou dans les croustades ci-dessus. On peut la faire avec du bouillon au lieu de crème, mais elle est moins blanche.

POULET.

Le poulet gras, poulet de grain, est employé pour rôt; sa blancheur et sa graisse sont les signes de sa bonne qualité. Le poulet dit à la reine a été engraissé avant d'être arrivé à sa force; il est moins gros, très-blanc et délicat pour fricassée à servir en entier sans le dépecer. Le poulet maigre ou commun ne se met pas à la broche, quand il y a cérémonie, mais il n'en n'est pas moins utile pour toutes sortes de préparations. Il y a des poulets communs demi-gras. En avril et mai commencent les poulets nouveaux très-tendres, cuisant vite et qu'il faut surveiller.

Poulet rôti. (Rôt.)

Videz, flambez, ficelez votre poulet, et mettez-le entre des bardes de lard; ayez soin d'attacher les pattes sur la broche pour le faire tenir; arrosez de son jus; quand il est cuit à point (demi-heure), servez avec cresson autour assaisonné de vinaigre et sel. Si on en sert 2 on pique l'un, on barde l'autre.

Fricassée de poulet. (Entrée.)

Quand votre poulet est épluché, flambé et vidé, coupez-le par morceaux, que vous faites tremper pendant une ou 2 heures dans l'eau froide pour faire blanchir la chair; égouttez-les. Mettez dans une casserole un morceau de beurre et une cuillerée de farine; tournez jusqu'à ce que le beurre soit fondu; mouillez avec un verre d'eau; ajoutez

sel, poivre blanc, muscade râpée, bouquet de persil et ciboule; mettez le poulet; faites cuire 3 quarts d'heure; liez la sauce à part de 3 jaunes d'œufs, et ajoutez du jus de citron, de verjus ou filet de vinaigre. Aux 2 tiers de la cuisson on a mis des champignons; on ajoute, si l'on veut, de petits ognons et des culs d'artichauts en même temps que l'on met le poulet. Des écrevisses font très-bien sur une fricassée de poulet, ainsi que des croûtons et des crêtes de coq autour du plat (voy. *Financière*, p. 161). Pour entretenir blanche la chair du poulet, il faut la frotter de jus de citron et la couvrir, pendant la cuisson, d'un rond de papier beurré, placé sur la fricassée, dans l'intérieur de la casserole.

Souvent aussi on sert les poulets entiers. La chair sera d'autant plus blanche qu'on les aura fait blanchir 3 minutes à l'eau bouillante.

Manière de dépecer un poulet. Il faut commencer par couper les ailerons dans la jointure, puis on lève une des cuisses, sous laquelle on passe le couteau, et, avec la main gauche, on renverse cette cuisse du côté du croupion ; ce qui fait apercevoir la jointure qui la sépare de la carcasse: ensuite on enlève l'aile. Il faut chercher le joint qui est auprès du brechet ; et, lorsque le couteau l'a détaché, il faut avec la lame suivre la pente de l'estomac en glissant, pour qu'en l'enlevant on laisse cette partie de l'estomac garnie de chair et couverte de sa peau. On fait attention que la partie du dos ne soit pas découverte. On en fait autant de l'autre côté pour l'aile et la cuisse. Après cela il faut enlever la partie de l'estomac, qui ne doit faire qu'un seul morceau; on en fait deux dans la partie du dos. Il faut avoir soin que les morceaux soient

bien parés et carrément. On pare de même le morceau de l'estomac, puis on coupe les pattes un peu au-dessous de la première jointure; on sépare cette jointure de la cuisse, dont on enlève ensuite l'os de la partie supérieure : ce qui lui donne une belle forme.

Pour dresser sur le plat on commence par placer le cou et le gésier, le morceau du haut du dos et les pattes dans le milieu du plat; les cuisses vis-à-vis l'une de l'autre; à côté de chacune des cuisses une aile; ensuite l'estomac et le croupion dans les intervalles. Ces morceaux ainsi placés, il ne reste plus que les ailerons : ils doivent terminer le haut de la fricassée. On arrose avec la sauce toutes les parties, et on a soin que les champignons et petits ognons soient distribués également.

Nota. Tout ce qui est objet de viande dépecée doit être dressé sur le plat avec le plus grand soin. On doit mettre les gros morceaux de ragoût les premiers et leur donner le plus d'élévation possible; ensuite on met les différentes garnitures dessus, et on arrose également tout le ragoût : au lieu que, s'ils étaient mis à plat, la sauce déborderait et ôterait le coup d'œil, qui est si nécessaire dans un dîner.

Poulet fricassé en 20 *minutes.* (Entrée.)

Passez les membres dans le beurre, ils sont bientôt cuits; retirez-les alors et mettez dans le beurre qui reste dans la casserole une pincée de farine, des champignons, persil et échalotes hachés, sel, poivre blanc; passez un instant sur le feu; mouillez d'un verre de vin blanc : faites réduire cette sauce à bon feu. Mettez-y les morceaux du poulet pour les tenir chauds sans qu'alors la sauce continue à bouillir, et dressez sur le plat.

Friture de fricassée de poulet. (Entrée.)

Prenez une fricassée de poulet desservie, enveloppez les membres avec la sauce et les garnissez de panure ; cassez des œufs et les battez comme pour une omelette, trempez-y les membres et les repanez : faites frire, et servez avec persil frit.

Cuisses de poulet en papillotes.

Les restes d'un poulet rôti se mettront en papillotes, chacune formée d'une cuisse ou d'une aile, en les assaisonnant comme les côtelettes de veau en papillotes, mais sans lard ni champignons.

Fricassée de poulet à la St-Lambert. (Entrée.)

Procédez de même que pour les lapereaux.

Poulet à la tartare. (Entrée.)

Prenez un poulet demi-gras, ôtez-en le cou et les pattes ; fendez-le du côté de l'estomac ; ouvrez-le ; aplatissez-le avec le couperet ; mettez du beurre dans la casserole avec persil, ciboule hachés, sel et poivre, faites-y revenir et cuire ensuite votre poulet ; un quart d'heure avant de servir, panez-le ; mettez-le sur le gril à feu doux ; retournez-le pour qu'il prenne une belle couleur, et servez sur une sauce tartare.

Poulet sauté. (Entrée.)

Il se fait exactement comme le levraut sauté, page 229. Il a beaucoup plus de goût de cette façon qu'en fricassée.

Poulet à la paysanne. (Entrée.)

Dépecez comme pour une fricassée ; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux cuillerées d'huile d'olive; passez sur un feu vif; mettez-y revenir vos membres pour prendre belle couleur. Quand ils sont cuits à moitié, joignez une

carotte cuite coupée en liards, 2 ognons coupés en anneaux et du persil en branches; mouillez de jus ou bouillon, faites mijoter un quart d'heure et servez.

Poulet à l'estragon. (Entrée.)

Hachez fin de l'estragon, et le maniez de beurre; mettez-le dans le corps du poulet, recousez et troussez-le; mettez-le dans une casserole, où il doit baigner à moitié dans l'eau, avec sel, carottes, deux gros ognons, lard, un clou de girofle, très-peu de thym, une très-petite branche d'estragon sans feuilles, longue comme le doigt; faites cuire, et que le poulet soit très-blanc. Prenez de sa cuisson, et la faites réduire à glace pour faire une sauce bien colorée; ensuite mouillez-la d'un peu d'eau, et d'une autre partie de sa cuisson; liez-la avec un peu de fécule; mettez dedans des feuilles d'estragon coupées en 4. Servez le poulet bien blanc et la sauce brune dessous, et décorez les bords du plat de feuilles d'estragon.

Matelote de poulet et d'anguille. (Entrée.)

Dépecez un poulet comme pour fricassée; faites-le cuire, entre des bardes de lard, avec bouillon, beaucoup de petits ognons et du sel; la cuisson faite, mettez dans une autre casserole une anguille coupée par tronçons, une demi-bouteille de vin, un bouquet garni et le mouillement dans lequel le poulet a cuit; faites cuire l'anguille et réduire à peu de sauce : dressez dans le plat les morceaux de poulet avec l'anguille, les petits ognons, avec des croûtons passés au beurre, et servez avec la sauce dessus. On peut aussi garnir le plat de quelques écrevisses.

Poulet à la parole. (Entrée.)

Ce qu'on appelle ainsi est un poulet en daube

à la sauce duquel on ajoute une bonne pincée de persil haché.

Poulet farci. (Entrée et rôt.)

Après l'avoir vidé et flambé, vous le garnissez d'une farce de poisson, page 164, ou bien d'une farce de veau, comme la galantine, page 188. On peut mêler avec ces farces à moitié cuites, ou mettre seuls, des truffes et des champignons hachés, cuits dans le beurre, et un jus de citron, ou des marrons grillés. Quand il est farci, vous le cousez et troussez et le faites cuire comme le poulet à l'estragon : on fait la sauce de même. Pour plat de rôt, après l'avoir troussé, vous le mettez à la broche, et le servez sans sauce et sur son jus.

Poulet au beurre d'écrevisses. (Entrée.)

Votre poulet vidé, flambé et troussé, vous le faites cuire comme le poulet à l'estragon, ci-dessus, mais sans estragon; lorsqu'il est cuit vous prenez de sa cuisson, que vous mettez dans une petite casserole avec du beurre d'écrevisses : liez la sauce avec de la fécule, et la servez sous le poulet. La belle couleur amarante de la sauce et le poulet bien blanc font un plat d'un joli coup d'œil.

Poulet dans son jus et grillé. (Entrée.)

Prenez un poulet, que vous flambez et videz; troussez les pattes en dedans; faites mariner avec de l'huile, persil, ognons en tranches, clous de girofle, sel, poivre; après l'avoir laissé mariner 2 heures, couvrez-le de bardes de lard et enveloppez-le de papier avec tout son assaisonnement; faites griller à très-petit feu; la cuisson faite, ôtez le papier, les bardes, et tout ce qui pourrait tenir après; servez avec une sauce à la ravigote.

Poulet à la Marengo. (Entrée.)

La nécessité est la mère de l'industrie. Le cuisinier de Napoléon, manquant de beurre sur le champ de bataille à Marengo, imagina d'y substituer de l'huile, afin que le vainqueur pût jouir d'une table plus variée.

Dépecez comme pour une fricassée et mettez à la casserole à sauter d'abord les cuisses et 5 minutes après les autres membres, avec 5 ou 6 cuillerées d'huile, une gousse d'ail écrasée, sel et poivre. Faites cuire dans cette huile et qu'il prenne couleur : un peu avant la cuisson terminée, joignez-y un bouquet garni. On peut ajouter des champignons et des tranches de truffes. Tout étant cuit, dressez sur le plat. Vous avez préparé une sauce à l'italienne, page 151. Joignez-y, peu à peu, et en remuant, l'huile où a cuit le poulet; versez sur le poulet, que vous avez tenu chaudement. Ornez, si vous voulez, d'œufs frits et de croûtons.

Poulet à la diable. (Entrée.)

Fendez-le sur le dos et l'aplatissez, assaisonnez-le de sel, poivre et un peu d'huile, faites cuire sur le gril et prendre couleur, servez-le sur une sauce poivrade.

Poulet à la 5 clous. (Entrée.)

Taillez 10 morceaux de truffes en forme de clous, et les enfoncez dans les blancs, où vous avez préparé des trous avec une cheville de bois, 5 de chaque côté; faites cuire le poulet dans une braise et le servez entouré de tranches de truffes arrangées en escalopes.

POULARDE. CHAPON.

Les *poulardes* sont de jeunes poules engraissées. Il faut qu'elles n'aient point encore pondu.

Les *chapons* sont de jeunes poulets chaponnés et engraissés ; il faut qu'ils soient tendres, gras, bien nourris et de 7 à 8 mois.

On sert les chapons et les poulardes *rôtis*, et de presque toutes les façons indiquées pour les poulets gras.

Poulet ou poularde aux truffes. (Rôt.)

Vous préparez comme la dinde aux truffes et faites rôtir de même. Il leur faut moins de temps pour se parfumer.

Chapon au riz. (Entrée.)

Votre chapon troussé, vous le mettez dans une casserole, où il doit baigner presque entièrement dans l'eau, avec sel, peu de thym, laurier, un clou de girofle, 3 gros ognons, une carotte, du lard gras : faites cuire. Vous faites crever ensuite un quarteron de riz dans la moitié de la cuisson, avec un peu de bouillon. Prenez aussi de la cuisson, que vous faites réduire à glace, pour colorer le chapon et le dessus du riz ; mettez le reste de la cuisson dans le riz, après l'avoir lié avec de la fécule. Servez-le sous le chapon.

Chapon au gros sel. (Entrée.)

Un chapon étant vidé, flambé et troussé, vous le mettez cuire comme celui au riz. Faites réduire le même jus de la cuisson pour colorer la sauce ; vous la mouillez ensuite avec moitié eau, la liez avec la fécule, et la servez sous le chapon, qui doit être bien blanc. Pour le conserver blanc, frottez la poitrine de jus de citron, en le mettant dans la casserole, et couvrez-le d'un rond de papier sous le couvercle de la casserole. Si on ne veut pas faire glacer la sauce, on se sert tout simplement de la cuisson passée au tamis sous le chapon; mais le

mieux est qu'elle soit colorée. On ne met jamais un chapon au gros sel dans le pot.

COQ ET POULE.

Ils sont excellents pour faire de bon bouillon et de la gelée pour les malades. On s'en sert aussi pour faire de bon consommé, qui donne du corps à toutes sortes de sauces et ragoûts.

Poule aux ognons. (Entrée.)

Vous troussez une poule et la mettez dans la casserole, où elle doit baigner dans l'eau; mettez sel, carottes, 3 gros ognons, 2 clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym et du lard. Vous la faites cuire 6 ou 7 heures. Faites glacer 12 à 15 petits ognons dans une casserole avec du beurre sur un feu doux; mettez-y, quand ils sont glacés, gros comme une noix de sucre, mouillez-les avec un peu de la cuisson de la poule, liez la sauce des ognons avec de la fécule et servez la poule bien blanche et les ognons autour.

Poule au riz. (Entrée.)

Faites-la cuire au pot, et conduisez du reste comme le chapon au riz (page 262).

Poule en fricassée de poulet. (Entrée.)

C'est le moyen d'utiliser une poule que vous avez fait cuire au pot. Il faut, avant de la fricasser, la faire mariner dans une forte marinade.

Poule frite. (Entrée.)

Vous pouvez encore utiliser une poule cuite au pot en la mettant mariner et frire avec pâte ou panure, comme il a été dit pour les poulets.

Poule en daube. (Entrée.)

Une poule de réforme, bien engraissée, est très-bonne cuite en daube comme la dinde.

DINDON OU POULET D'INDE.

On dit qu'il a été apporté des Indes occidentales par les jésuites ; mais le fait est qu'il existait en Europe, où ces pères en élevaient beaucoup dans leurs fermes.

Il faut préférer pour la table celui qui est jeune, tendre et gras et dont la peau est blanche et les pattes noires. On préfère, pour la délicatesse, la femelle au mâle.

Dindon à la broche et farci. (Rôt.)

On le barde, et il faut une heure et demie pour le faire rôtir parfaitement. On peut le farcir d'un hachis de toutes sortes de viandes mêlées de chair à saucisse cuites à moitié, et, si on veut, de marrons rôtis. On fait aussi une farce d'une grande quantité de champignons, foie, persil, ciboules, le tout haché et cuit à moitié. On le sert rôti sur du cresson assaisonné de sel et de vinaigre.

Dinde aux truffes. (Rôt.)

Il faut avoir une dinde grasse et très-fraîche ; flambez, videz : s'il vous arrivait de crever l'amer ou les intestins, lavez l'intérieur du corps. Lavez avec une brosse dans plusieurs eaux, et pelez 3 ou 4 livres de truffes ; hachez une poignée des moins belles ; hachez une livre de lard bien gras, que vous mettez avec les truffes hachées et les pelures dans une casserole ; mettez-y aussi celles qui sont entières, sel, poivre, épices ; une feuille de laurier ; laissez sur un feu doux pendant un quart d'heure ; retirez vos truffes ; sautez-les, et les laissez presque refroidir ; mettez-les dans le corps de la dinde ; recousez les ouvertures ; laissez-la se parfumer de 4 à 8 jours, selon le temps plus ou moins froid ou chaud ; bardez-la ; mettez-la à la

broche, enveloppée de papier fort et beurré : 2 heures suffisent pour la cuisson ; quand elle est achevée, ôtez le papier, faites prendre couleur 5 minutes, et servez, si vous voulez, avec une sauce *à la Périgueux*, ainsi faite : hachez un peu de truffes, que vous faites mijoter un instant avec le jus que la dinde peut avoir rendu.

Une dinde ainsi préparée est excellente en daube ou braise, cuite comme la dinde en daube.

Dinde en daube. (Entrée.)

On choisit de préférence une vieille dinde ; lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboules, thym hachés ; vous la farcissez, si vous voulez, comme la dinde à la broche ; cousez et ficelez ; mettez-la dans une daubière avec tranches de lard et une moitié de pied de veau, sel, poivre, ognons, carottes, bouquet garni, clous de girofle, thym, laurier, une gousse d'ail ; mouillez de 3 verres de bouillon et de 2 cuillerées d'eau-de-vie ; couvrez la marmite de son couvercle en entourant le bord d'un torchon humide ; faites cuire à petit feu, et ayez soin de la retourner au milieu de la cuisson : quand elle est cuite, retirez du feu, dégraissez la sauce et la passez au tamis ; dressez votre dinde sur le plat, et servez la garniture autour. Il faut bien 5 heures pour la cuisson. L'usage le plus agréable d'une dinde en daube est de la servir froide avec sa gelée. *Voyez* la manière de clarifier la gelée, à la *Galantine de veau*, page 189.

Dindon dans son jus. (Entrée.)

Troussez un dindon, après l'avoir flambé et vidé ; passez-le dans le beurre ; foncez une casserole de tranches de veau ; mettez le dindon des-

sus, l'estomac en dessous; couvrez de bardes de lard; mouillez avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet; faites cuire à très-petit feu; passez la sauce au tamis; dégraissez et servez sur le dindon.

Ce que nous avons dit pour l'oie, page 249, peut se pratiquer pour la conservation des membres du dindon pendant 3 semaines.

Abatis de dindon en fricassée de poulet. (Entrée.)

Comme la fricassée de poulet, page 255.

Abatis de dindon en hochepot. (Entrée.)

Coupez par morceaux, faites revenir dans du beurre; saupoudrez de farine et mouillez avec du bouillon ou de l'eau, poivre, sel, bouquet garni; faites cuire; ajoutez des navets auxquels vous avez fait prendre couleur dans du beurre; dégraissez. Vous pouvez ajouter des pommes de terre ou des marrons rôtis.

Cuisses de dinde en papillotes.

Découpez-les et les préparez comme celles de poulet.

Du dindonneau.

Le dindonneau se sert à la broche et bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras et dans la nouveauté; il faut une heure pour la cuisson. Quand il est cuit et refroidi, ce que l'on a desservi de table sert à faire différentes entrées: on le met en blanquette, à la béchamel; les cuisses se mettent sur le gril et se servent avec une sauce-Robert.

Dindonneau gras farci aux truffes. (Rôt.)

Prenez un dindonneau bien gras, que vous flambez et videz; faites une farce avec son foie, truffes, persil, ciboules, sel, poivre, lard, le tout haché; liez avec jaunes d'œufs; remplissez-le de

cette farce; cousez-le, pour qu'elle n'en sorte pas; mettez à la broche couvert de bardes de lard.

POISSON DE MER.

Court-bouillon pour le poisson.

Mettez votre poisson, lavé et vidé, au fond d'une poissonnière ou d'un chaudron, versez assez d'eau pour qu'il baigne; un demi ou un verre de vinaigre selon sa grosseur, sel, poivre, girofle, laurier, ognons et carottes en tranches, thym, ail, persil. Faites bouillir et cuire autant que sa chair tendre ou ferme le nécessite. Dès que le poisson est cuit, on ôte le vase du feu, on y verse un verre d'eau froide, et on l'y laisse jusqu'à l'instant où il faut le servir. Le même court-bouillon peut servir tant qu'il est en bon état. On peut y employer du vin blanc au lieu de vinaigre, ou moitié eau et moitié vin. *Servir très-chaud.*

Pour faire *au bleu*, on emploie moitié vin rouge pour composer le court-bouillon et moitié eau. Les poissons au bleu ou au court-bouillon se servent sur une serviette pliée et sur un plat, ou un fond de bois si on n'a pas de plat assez grand : voyez page 53. On les orne de branches de persil.

Court-bouillon à la nantaise. Il se compose de moitié eau et moitié lait, peu de sel et poivre blanc. Le poisson y devient blanc et ferme, mais il faut, par des sauces relevées, compenser le peu de saveur que le court-bouillon a donné aux chairs. Il ne sert que pour le poisson de mer.

Il faut, lorsqu'on fait au court-bouillon des *brochets*, des *carpes* ou autres poissons qui doivent être épluchés, les faire cuire à l'avance pour n'avoir plus, quand ils sont épluchés, qu'à faire ré-

chauffer, égoutter et mettre la sauce dessus. D'ailleurs ils gagnent à être cuits d'avance, parce qu'ils prennent plus de goût en restant une demi-heure ou une heure dans le court-bouillon.

On écaille toujours, pour cuire au court-bouillon ou au bleu, les poissons à écailles. On les vide par les ouïes et non par une ouverture au ventre.

Friture.

Voyez ce mot à la table.

SAUMON.

Saumon au bleu. (Rôt.)

Vous le faites cuire au bleu comme ci-dessus, et le servez tout chaud, mais avec une sauce froide : page 147. Il perd beaucoup à être mangé froid parce qu'il est gélatineux.

Saumon en fricandeau. (Entrée.)

Coupez par tranches, piquez-le et faites-le cuire dans une braise comme il est indiqué au fricandeau de veau, page 186, et finissez-le et le servez de même; ou bien avec une sauce tomate, poivrade ou italienne.

Saumon en papillotes. (Entrée.)

Coupez-le par tranches et le traitez de même que les côtelettes de veau en papillotes, page 184.

Saumon à la génevoise. (Entrée.)

Mettez dans la casserole une bonne tranche de saumon avec champignons, échalotes et persil hachés, sel, épices, mouillez de vin rouge et bouillon. Etant cuit, maniez dans une casserole un morceau de beurre avec 2 cuillerées de farine que vous mouillez avec la cuisson du saumon : faites bouillir et réduire ; versez-la sur le saumon et servez. Un peu de beurre d'anchois perfectionnerait cette sauce.

Escalopes de saumon. (Entrée.)

Coupez en rond, autant que possible, de minces tranches de saumon, et mettez-les dans la casserole avec du beurre; sautez-les. Etant cuites, vous les dressez en escalopes et en couronne sur le plat avec une sauce italienne: page 151.

Saumon sauce aux câpres. (Entrée.)

Prenez plusieurs tranches de saumon frais, que vous faites mariner une ou deux heures avec de l'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout haché; sel et poivre; enveloppez-les dans du papier avec toute leur marinade; faites cuire sur le gril; ôtez le papier, et dressez sur le plat; servez sur une sauce blanche aux câpres.

Saumon en magnonnaise. (Entrée.)

Mettez un verre de vin blanc dans une casserole, tranches minces d'ognon, carottes, champignons, bouquet garni, sel, poivre, épices, tranches de saumon. La cuisson finie, laissez refroidir et servez sur une sauce magnonnaise verte: page 150.

Salade de saumon. (Entrée.)

Cuit comme le précédent, vous coupez les morceaux minces comme une pièce de 5 francs et les dressez sur le plat en couronne : garnissez et ornez d'un cordon de cœurs de laitues, œufs durs, filets de carottes cuites et de cornichons, filets d'anchois, câpres. Faites une ravigote froide, page 148, et la versez sur le tout de manière à l'assaisonner.

Saumon à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

On le prépare à la maître-d'hôtel comme le maquereau, mais par tranches.

Saumon à la broche. (Rôt.)

Vous le faites rôtir à la broche comme l'anguille, arrosez-le pendant la cuisson avec de l'huile ou du beurre; ayez soin de le ficeler et de l'arrêter pour l'assujettir à la broche. Quand il est cuit, vous le servez avec une sauce blanche aux câpres, une sauce hollandaise, ou une magnonnaise verte s'il est froid. *Voyez* Anguille à la broche.

On sert avec ces sauces dans une saucière *saumon*, *cabillaud*, *turbot salé* et *merlan* cuits comme ci-dessus ou dans un court-bouillon.

Le *saumon* peut encore être servi de plusieurs autres manières, telles qu'en pâté chaud et pâté de Carême : voy. *Pâtés*. On peut aussi accommoder plusieurs sortes de poissons des différentes manières indiquées pour le saumon.

Saumon salé. (Entrée.)

Faites-le dessaler; mettez-le cuire comme la morue salée, et servez, en salade, à la hollandaise ou sur une purée.

Saumon fumé. (Entrée.)

Coupez la chair par lames minces, faites-les chauffer dans un peu d'huile ou du beurre; égouttez et servez sur une maître-d'hôtel avec jus de citron. — On le sert aussi comme les harengs saurs.

TRUITE.

Il y a plusieurs espèces de truites qui diffèrent entre elles par leur grosseur et leur couleur : la saumonée est plus grande que les autres.

Les grosses truites se servent comme le saumon.

Il y a des petites truites de rivière qui ne vivent que dans des eaux très-courantes. On les accommode particulièrement à la génevoise.

Petite truite à la génevoise. (Entrée.)

Faites cuire au court-bouillon, page 267. Mettez à la casserole un morceau de beurre avec champignons, persil et échalotes hachés. Lorsque ces fines herbes sont revenues un instant sur le feu, ajoutez une croûte de pain cuite dans le court-bouillon et passée en purée; délayez avec du court-bouillon passé au tamis. Égouttez la truite et servez sur la sauce.

Petites truites frites. (Entremets.)

Il ne faut pas qu'elles pèsent plus d'un quarteron. Quand elles sont frites dans de l'huile d'olive, saupoudrées de sel, et que le plat est orné de tranches de citron, ce mets, dit l'auteur de la *Physiologie du goût*, est digne d'un cardinal.

ESTURGEON.

Esturgeon. (Entrée.)

On le prépare de la même façon que le saumon.

THON.

Le thon est un poisson de la mer Méditerranée, qui s'expédie tout mariné.

On le mange ordinairement en salade (*entrée*). Son usage est plutôt en coquille de hors-d'œuvre, orné de petites branches de persil.

Dans les lieux où l'on peut s'en procurer de frais, on l'accommode comme le saumon frais. Il est compacte et huileux. On en fait aussi des pâtés froids. Voy. *Pâtés*.

BAR, MULET, GRONDIN, ÉGLEFIN.

Le *bar* est un poisson de mer à grosse tête, des plus délicats. On l'appelle aussi *loup* et *loubine;* il remonte les rivières comme le saumon. Les gros s'accommodent comme le cabillaud, l'anguille de mer, le turbot, le saumon; on écaille et on cisèle

les petits pour les servir à la maître-d'hôtel, aux câpres, etc.

Le *mulet*, *barbet*, *surmulet* a sa chair ferme, blanche et de bon goût. Il s'accommode comme le bar, mais lui est bien inférieur.

Le *grondin*, que sa couleur fait appeler *rouget*, a une très-grosse tête et la chair blanche, très-bonne. Cuit au court-bouillon, on le sert à la sauce aux câpres ou avec sauce ravigote, ou encore sur une tartare où l'on a écrasé son foie délicat. Il y a un rouget de la Méditerranée qui lui est bien supérieur.

L'*églefin* ressemble au cabillaud : il a une raie le long de chaque côté, les yeux plus grands, écailles fines. Il s'accommode comme le cabillaud, dont il partage les qualités.

L'almanach de 1854 contiendra, entre autres, les figures des quatre espèces ci-dessus.

TURBOT ET BARBUE. (Relevé et Rôt.)

Videz, lavez et nettoyez l'intérieur du corps, faites une incision du côté noir jusqu'au milieu du dos, relevez les chairs des deux côtés et enlevez un morceau d'arête de 3 joints ou nœuds, ce qui donnera de la souplesse et empêchera qu'il ne se fende; arrêtez la tête avec une aiguille à brider et de la ficelle passée entre l'arête et l'os de la première nageoire.

Mettez de l'eau dans un chaudron, autant qu'il en faudra pour que le poisson baigne quand on la versera sur le turbot lorsqu'il sera dans la *turbotière;* du sel, six feuilles de laurier, une poignée de thym, autant de persil, 10 ognons coupés par tranches : faites bouillir le tout un quart d'heure, passez-le au tamis et laissez reposer. Il faut avoir une

turbotière : sorte d'ustensile de la forme losange du turbot, et qui a un fond mobile nommé *feuille* pour l'enlever; placez-y votre poisson et frottez-le de jus de citron du côté blanc. Versez dessus votre court-bouillon quand il est bien éclairci. Faites mijoter *sans bouillir* pendant une heure, et plus s'il est très-gros. Si c'est en été il faut le faire partir à feu vif, car à feu doux il pourrait se corrompre; sitôt qu'il commence à frémir vous couvrez le feu et faites mijoter. Couvrez, pendant la cuisson, d'une serviette pour l'empêcher de noircir. La cuisson faite, vous le retirez 5 minutes avant de servir, le mettez égoutter et l'arrangez sur un plat, le ventre en dessus et posé sur une serviette. Coupez les extrémités des barbes et le bout de la queue. Masquez les déchirures, s'il y en a, avec du persil, dont vous l'entourez. Servez dans une saucière une sauce aux câpres. Les débris se mangent à l'huile. On peut encore le faire cuire dans l'eau, une livre de sel blanc, 2 litres de lait, point de citron. S'il n'est pas très-frais, faites-le mijoter une heure dans l'eau salée pour le raffermir.

Petits turbots et barbue au gratin. (Entrée.)

On les fait comme les merlans et limandes.

Salade de turbot. (Entrée.)

Comme la salade de saumon, page 269.

On servira encore les restes des turbots et barbues à la *béchamel*, dont on fait frire les restes après les avoir panés 2 fois; en *magnonnaise*, en *matelote normande*, à la *hollandaise*, à la d'*Orléans*.

RAIE.

Raie à la sauce blanche. (Entrée.)

La raie la plus estimée est la bouclée, quoique nous ayons cependant la grosse raie-turbot qui ne

lui cède en rien pour la blancheur et la délicatesse.

Après avoir détaché les ailes, lavez-la bien à plusieurs eaux, mettez-la dans un chaudron avec de l'eau froide suffisamment pour qu'elle baigne, thym, laurier, ognons, carottes, persil en branches, poivre, girofle, sel, un verre de vinaigre : couvrez d'un couvercle du diamètre de l'intérieur du chaudron. Retirez-la du feu au moment où elle va bouillir, mais ne l'enlevez de l'eau que quand vous pourrez y tenir la main. Appropriez-la en supprimant la peau noire qui est dessus à l'aide du dos d'un couteau, parez les barbes tout autour, faites-la réchauffer avec un peu de sa cuisson, égouttez-la, dressez-la et la saucez, si elle est fraîche, d'une sauce blanche aux câpres; et si elle est un peu piquante, avec une sauce au beurre noir.

Raie au beurre noir. (Entrée.)

Faites-la cuire comme la précédente; mettez-la sur le plat que vous devez servir; assaisonnez de sel et poivre; faites fondre dans la poêle un morceau de beurre jusqu'à ce qu'il soit très-chaud, faites-y frire du persil, et versez le tout sur la raie : faites ensuite chauffer dans votre poêle une cuillerée de vinaigre, que vous versez aussi sur le plat; servez chaud.

Raie au beurre blanc. (Entrée.)

Il faut, pour cette manière d'accommoder, avoir de la raie d'une grande fraîcheur : faites fondre dans le plat que vous devez servir un morceau de beurre très-frais, avec sel, poivre, un filet de verjus; mettez dessus votre raie, cuite comme la précédente, et servez chaud.

Raie frite. (Entrée.)

La raie étant cuite comme ci-dessus, vous la

coupez par morceaux, la faites mariner avec sel, vinaigre, persil en branches : égouttez-la sur un linge et farinez chaque morceau. Faites frire de belle couleur, servez garni de persil frit et, si vous voulez, une sauce poivrade ou une sauce italienne.

Raie à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Elle se fait cuire comme les précédentes, et se sert sur une sauce à la maître-d'hôtel.

MORUE.

Morue salée au blanc. (Entrée.)

Pour connaître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets; faites-la dessaler dans l'eau 3 jours, s'il le faut; il faut la laver après l'avoir écaillée; mettez-la à l'eau froide sur le feu dans un chaudron; étant prête à bouillir, écumez-la et l'ôtez du feu aussitôt qu'elle bout; couvrez-la et la laissez ainsi pendant un quart d'heure; retirez-la de l'eau; mettez-la égoutter; mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, muscade et poivre; délayez avec un peu de lait; mettez-y la morue pour lui faire prendre goût, et servez.

Morue à la béchamel. (Entrée.)

Faites cuire comme la précédente, déchirez-la par petits filets et la mettez sur le feu 5 minutes dans une *béchamel.* Voyez page 142.

Morue au fromage. (Entrée.)

C'est la morue à la béchamel à laquelle vous ajoutez du fromage de Gruyère et du parmesan râpés : dressez-la sur le plat et la panez avec moitié miettes de fromage et de pain; arrosez de beurre et faites prendre couleur au moyen du four de campagne.

Morue au gratin. (Entrée.)

Cuite comme ci-dessus, prenez-en toute la chair, sautez-la dans une bonne béchamel, joignez-y un morceau de beurre, persil et champignons hachés fin, poivre, muscade; beurrez et semez un peu de mie de pain sur un plat qui aille au feu; mettez-y votre morue, dressez un peu en dôme, garnissez le tour du plat de croûtons en forme de bouchons que vous aurez trempés dans un œuf battu; semez de la mie de pain sur la morue, arrosez-la de beurre fondu; faites prendre à votre gratin une belle couleur blonde, feu sur le couvercle et un peu dessous le plat.

Morue à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Quand vous l'avez fait cuire comme ci-dessus, vous la mettez sur un plat avec un bon morceau de beurre manié de persil et ciboule hachés, gros poivre, muscade râpée, une cuillerée de verjus ou vinaigre; faites chauffer en la retournant, et la servez tout de suite.

Morue à la sauce aux câpres. (Entrée.)

Faites cuire comme la morue au blanc, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce blanche avec des câpres et des anchois pilés.

Morue aux pommes de terre. (Entrée.)

Vous la faites cuire de la même manière et préparez avec la même sauce que la précédente, vous y ajoutez de petites pommes de terre cuites à l'eau salée, coupées par morceaux, et vous en supprimez, si vous voulez, les câpres et les anchois.

La *morue* se mange aussi *à l'huile et au vinaigre.*

MORUE SÈCHE, MERLUCHE, STOCK-FISH.

Coupez-la par morceaux; faites-la tremper 24

heures dans l'eau renouvelée plusieurs fois, faites-la cuire comme la morue salée et la préparez de même, ou avec une sauce provençale, ou en *brandade :* voyez à la table.

CABILLAUD *à la hollandaise*. (Entrée.)

Faites-le cuire au court-bouillon, faites aussi cuire dans une partie de ce court-bouillon 12 à 15 pommes de terre vitelotte ; dressez sur le plat, entouré des pommes de terre, et orné de persil en branches, avec une sauce hollandaise dans une saucière. On peut servir les restes comme ceux du turbot. Le *cabillaud* aplati et salé devient la *morue.*

ANGUILLE DE MER, OU CONGRE. (Entrée.)

Ce poisson a un goût de marée trop prononcé et qu'il faut faire passer en le faisant cuire *au tiers* dans un court-bouillon, après l'avoir divisé par tranches. On met ces tranches sur le gril pour le servir *à la tartare*, *à la sauce aux câpres* ou cornichons hachés, *à la Sainte-Menehould.* On le fait achever de cuire *en matelote* ou *à la poulette.* On fait aussi *frire* les tranches. On peut le faire cuire et assaisonner *comme la raie.*

MAQUEREAU.

Maquereau frais à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Videz et essuyez proprement votre maquereau, fendez-le par le dos, faites-le mariner une demi-heure au moins, et même quelques heures si vous en avez le temps, dans un peu d'huile assaisonnée de poivre et sel ; faites griller, et arrosez avec la marinade. Dressez-le sur le plat, garnissez le dedans de beurre frais manié de persil, sel, poivre ; faites chauffer le plat légèrement, et servez avec jus de citron ou un filet de vinaigre.

On peut, pour éviter que les maquereaux ne crèvent en grillant, les envelopper avec la marinade dans un bon papier huilé (1).

Maquereau frais au beurre noir. (Entrée.)

On le fait griller comme le précédent. On le dresse sur le plat; on fait fondre dans la poêle un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'il soit très-chaud; faites-y frire du persil, et versez le tout sur le maquereau; faites ensuite chauffer dans votre poêle une cuillerée de vinaigre, sel, poivre, que vous versez aussi sur le plat: servez chaud.

Maquereau à l'huile. (Entremets.)

Cuit sur le gril, on le mange froid à l'huile et au vinaigre.

Les *maquereaux à la sauce tomate*, — *à la tartare*, — *en magnonnaise*, se préparent comme les harengs. Les filets de *maquereaux au gratin*, comme les merlans. Aux *groseilles*, voyez page 149. (Entrées.)

Filets sautés. (Entrée.)

Détachez les filets dans leur longueur et enlevez-leur la peau avec un couteau, coupez-les en 2 et les faites revenir dans du beurre, saupoudrez-les de sel, poivre, muscade, puis un jus de citron, étant cuits d'un côté il faut les retourner sans les rompre pour qu'ils cuisent de l'autre, et ensuite les servir en couronne avec sauce ravigote, italienne, tomate, tartare, etc.

Filets en papillotes. (Entrée.)

Préparés comme les précédents, on les enveloppe dans des papiers beurrés garnis de beurre

(1) Toutes les fois que l'on voudra faire griller du poisson quelconque, il faudra faire chauffer le gril, avant de l'y poser, afin d'éviter qu'il ne s'y attache. Il en faut un exprès pour le poisson.

manié avec persil, ciboule, champignons hachés, poivre, sel : faites griller et servez chaud.

Maquereau à la bretonne. (Entrée.)

Fendez-le par le dos, laissez-le sécher 10 minutes, salez, poivrez, farinez-le. Faites chauffer d'un beau blond un morceau de beurre frais sur un plat ovale qui aille au feu; placez-le dessus, la chair en dessous, faites cuire à feu vif d'un côté, retournez-le, faites-le mijoter à feu couvert encore un quart d'heure et servez-le sur son beurre, qu'il ne faut pas laisser noircir. Un jus de citron fait bien.

Autres poissons à la bretonne.

Cette bonne méthode remplace la friture sans en donner l'embarras.

Merlan. Nettoyez, salez, poivrez et farinez deux merlans. Faites chauffer, d'un beau blond, un morceau de beurre frais sur un plat long allant au feu; placez les merlans dessus; faites cuire d'un côté à feu un peu vif; retournez-les; faites achever de cuire d'une belle couleur, et servez-les sur le beurre, qu'il ne faut pas laisser noircir. Un jus de citron fait bien.

Harengs. On procédera comme pour les merlans, après les avoir écaillés, essuyés et enlevé les têtes.

Maquereau au beurre. (Entrée.)

On le fait cuire sur le gril, saupoudré de sel et poivre, et enveloppé de papier beurré. On le sert ensuite sur le plat avec beurre, manié de poivre et sel et arrosé de jus de citron.

Maquereau salé. (Entremets.)

On le sert comme les harengs salés ci-après.

HARENG.

Harengs frais à la sauce blanche. (Entrée.)

Videz, écaillez et nettoyez vos harengs ; frottez-les de sel et les rangez sur un gril que vous aurez fait chauffer d'avance, pour éviter qu'ils ne s'y attachent.

Quand ils sont bien cuits vous les servez avec une sauce blanche, à laquelle vous pouvez ajouter des câpres.

Harengs frais à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Étant grillés, fendez-leur le dos, dressez-les sur le plat, et garnissez le dedans du corps avec du beurre manié de persil, sel fin, poivre ; faites chauffer le plat un peu pour servir chaud, et ajoutez jus de citron ou filet de vinaigre.

Harengs frais à la moutarde. (Entrée.)

Étant grillés, servez-les sur le plat, et la sauce suivante dans une saucière : mettez ensemble dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de bouillon, une pincée de farine, du sel, une cuillerée de moutarde ; faites lier sur le feu.

Harengs frais à la sauce tomate. (Entrée.)

Étant grillés, servez-les sur une sauce tomate.

Harengs frais à la tartare. (Entrée.)

Vous prenez les filets, que vous faites mariner ; panez-les et les faites griller, vous les servez ensuite sur une sauce tartare.

Harengs frais en magnonnaise. (Entrée.)

Préparant les filets comme ci-dessus, et sans les paner, servez-les froids sur une magnonnaise.

Harengs frais frits. (Entremets.)

Il faut les vider, écailler, ôter la tête, fariner,

mettre dans une friture bien chaude, et servir saupoudrés de sel fin et garnis de persil frit.

Harengs frais au gratin. (Entrée.)

Procédez comme pour les merlans, et ôtez les têtes.

Harengs frais au beurre noir. (Entrée.)

Faites griller et procédez comme pour la raie.

Harengs salés. (Entrée.)

On les fait dessaler 24 heures et on les mange en salade avec beaucoup de fourniture après les avoir fait cuire dans de l'eau, et en avoir ôté les écailles, la tête, la queue et les arêtes. Cuits de la même manière, on les sert sur une purée de pois.

Harengs saurs. (Hors-d'œuvre.)

On les mange ordinairement grillés et assaisonnés d'huile ou de beurre, ou en salade avec de la fourniture. On les emploie dans la vinaigrette.

Harengs saurs en caisse. (Entrée.)

Faites une caisse de papier, garnissez-en le fond avec de petits morceaux de beurre, persil, ciboules hachés, champignons coupés en petits morceaux; mettez dessus les filets de vos harengs sans tête, peau, queue, ni arêtes; couvrez d'un autre lit de beurre et de champignons, persil, ciboules, poivre; ajoutez de la chapelure et faites griller de belle manière.

Harengs saurs panés grillés. (Entrée.)

Ouvrez-les par le dos, et ôtez la tête, la queue et les arêtes; faites blanchir à l'eau bouillante; trempez dans du beurre ou de la graisse tiède, panez des deux côtés; retrempez et repanez, avec des fines herbes dans la panure. Faites griller et servez arrosé d'huile en abondance.

Harengs saurs marinés. (Hors-d'œuvre.)

Otez la peau, la tête et les arêtes des harengs, ne laissant que la chair ou filets; faites-les blanchir à l'eau bouillante; laissez-les refroidir, puis les mettez dans une terrine où ils doivent mariner dans l'huile; vous les servez dans cette huile, sur un hors-d'œuvre avec fines herbes. Vous pouvez les garder une semaine ou deux.

LIMANDES, SOLES, CARRELETS ET PLIES.

On les vide, on les lave et on les essuie avec soin, on les farine et on les fait frire à feu clair dans une friture bien chaude; sans quoi le poisson serait mollasse. On le retire de la friture quand il est bien cuit, et on sert après avoir saupoudré de sel. *Rôt* et *entremets*. Il faut enlever la peau du dos de la sole avant de la faire frire.

Sole frite à la Colbert. (Entrée.)

Préparez une sole comme pour friture, faites une ouverture le long de l'arête du côté de la peau noire, passez-la dans la farine et la faites frire, égouttez sur un linge, enlevez l'arête et introduisez en place une maître-d'hôtel; servez-la sur un plat chaud et saupoudrez-la d'un peu de sel blanc.

Soles, limandes, carrelets et plies au gratin. (Entrées.)

Quand on les a bien nettoyés, lavés et essuyés, on met du bon beurre manié de farine dans le plat qu'on doit servir, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel et poivre, et on arrange son poisson dessus. On fait le même assaisonnement par-dessus le poisson qu'on a fait en dessous. On ajoute un demi-verre de bouillon ou de vin blanc, ou une cuillerée d'eau-de-vie, on couvre bien son plat, et on fait cuire sur un four-

neau ; quand il est cuit, on sert à courte sauce. On peut mettre de la chapelure dessus et dessous et faire du feu sur le couvercle pour faire gratiner. — Le carrelet, quand il est gros, n'est bon que cuit au court-bouillon à grande eau. — La sole dite aussi *perdrix de mer*, si elle est grosse, est un peu ferme au sortir de l'eau et a besoin de quelques jours d'attente.

Sole en matelote normande. (Entrée.)

Nettoyez une sole et en enlevez la peau du dos, si la sole n'est pas de la première fraîcheur ; car si elle est fraîche il n'y a pas de nécessité ; placez-la sur des morceaux de beurre dans une poissonnière ou autre vase de cuivre où elle puisse tenir entière ; assaisonnez de quelques branches de persil, une de thym, un ognon haché, un verre de bon vin blanc et autant d'eau ou bouillon ; sel, poivre blanc, muscade ; 12 huîtres, auxquelles vous ajoutez 12 moules que vous avez fait blanchir d'avance, ouvrir et détacher dans l'eau presque bouillante ; des tranches de truffes si vous voulez, car ce mets est une espèce de macédoine. Couvrez la poissonnière et faites cuire aux trois quarts, retirez la sole et la dressez sur un plat qui aille au feu, placez dessous de petits morceaux de beurre et autour les huîtres et les moules : versez-y la *sauce allemande* ci-après. — Faites revenir doucement à la casserole avec du beurre quelques rognures de veau et de jambon ou de lard de poitrine, sans laisser prendre couleur ; mettez demi-cuillerée de farine, tournez ; ajoutez un peu de bouillon, un ognon, tranches de carotte, poivre blanc, muscade, feuille de laurier, peu ou point de sel ; les viandes étant cuites, passez ce coulis 2 fois et y ajoutez, si vous le jugez

nécessaire, très-peu de court-bouillon de la cuisson réduit; liez de 2 jaunes d'œufs, et que la sauce ait de la consistance; versez sur le poisson que vous garnissez tout autour avec les truffes, des croûtons taillés en rond et gratinés à la casserole dans un peu de lait, des champignons sautés à la casserole dans un jus de citron et sur du beurre frais à moitié fondu, 6 goujons ou 6 éperlans panés et frits. Achevez de cuire sur le feu avec feu doux sur le couvercle. — On fera attention que tout soit conservé le plus blanc possible dans la sauce comme dans les garnitures, qui doivent être rangées avec ordre. — Servez très-chaud.

N. B. Il est vraisemblable que le titre de *sole normande* est dû à la réputation des soles pêchées sur les côtes de Normandie, comme étant les plus estimées. — On peut composer une matelote normande, non-seulement en retranchant une partie des garnitures ci-dessus, mais encore avec d'autres poissons dont la chair est solide, tels que filets de turbot, barbue, saumon, etc.

Autre sole normande. (Entrée.)

Celle-ci vient des environs de Coutances. On prend 2 soles frites, on les ouvre sur le dos en renversant à droite et à gauche les filets pour enlever l'arête, que l'on remplace par une farce d'ognons hachés fins, beurre, poivre et sel, muscade râpée. Placez votre poisson sur un plat long qui aille au feu, versez un verre de vin rouge et faites cuire comme une sole au gratin, feu dessus et dessous.

Sole à l'anglaise. (Entrée.)

Retirez la peau du dos d'une grosse sole; faites-la cuir à l'eau et sel; égouttez; dressez-la sur

un plat et sous une serviette pliée; entourez-la de petites pommes de terre pelées et cuites à l'eau et sel; ornez le tout de petits groupes de persil; servez dans une saucière une sauce composée d'un verre de madère ou de bon vin blanc, cuit et réduit à part avec branche de persil, une échalote, une cuillerée de bouillon; passez, et ajoutez une sauce allemande, ci-dessus; faites réduire encore, et relevez le tout, au moment de servir, avec du jus de citron et un peu de beurre.

Filets de sole, etc., en salade. (Entremets.)

Vous les parez et dressez sur le plat garni comme pour le saumon en salade, page 269. On prend pour cela ceux qui ont été frits.

Ces poissons se servent encore à la *maître-d'hôtel*, à la *tartare*, aux *tomates*, en *magnonnaise*, comme les harengs, en *vol-au-vent*. Une grosse sole va bien aussi *en matelote*, comme la carpe, ou *à la bretonne*, comme le maquereau.

MERLAN.

Merlans frits. (Entremets.)

Videz-les, laissez-leur les foies; incisez-les légèrement en 5 ou 6 endroits de chaque côté; trempez-les dans de la farine, et faites frire à feu vif; servez sur une serviette pliée en les saupoudrant de sel.

Merlans au gratin. (Entrée.)

On peut encore les servir au gratin, comme il est expliqué aux *Soles, Limandes*, etc.

Merlans grillés. (Entrée.)

Incisez-les comme les précédents, et faites-les mariner avec huile, persil, ciboules, échalotes hachés, sel, poivre; faites griller sur un feu vif, et

arrosez avec le restant de la marinade : étant cuits, servez-les avec une sauce blanche aux câpres.

Merlans aux fines herbes. (Entrée.)

Otez la tête et la queue, mettez-les dans une tourtière où vous aurez étalé du beurre saupoudré de fines herbes hachées; arrosez de beurre que vous faites fondre, mouillez de vin blanc, retournez à moitié cuits. Quand ils sont cuits retirez la sauce, et la liez de beurre manié de farine; servez vos merlans dessus, avec jus de citron.

Les merlans se servent aussi à la *maître-d'hôtel,* à la *sauce aux câpres* ou *cornichons hachés,* à la *tartare,* aux *tomates*, en *magnonnaise*, comme les harengs, et aussi en *vol-au-vent.*

VIVE.

C'est un poisson de mer gros comme un hareng et armé de piquants dont il faut se garantir.

Écaillez et videz des vives, commencez par ôter le piquant, lavez-les et incisez-les légèrement des 2 côtés; faites mariner avec de l'huile, sel, poivre, faites griller en les arrosant avec leur marinade. Les vives se servent avec sauce à la ravigote, hachée, magnonnaise, etc. (Entrées.)

ROUGET, BARBET, BARBARIN.

Ce poisson n'arrive pas frais loin de la mer et n'a de qualité que dans sa fraîcheur. On le met au court-bouillon, on l'écaille ensuite et on le sert avec sauce froide à l'huile, ou autre. On peut détacher ses filets, les paner, griller et mettre sur une *tartare,* ou au *gratin,* ou en *matelote.* Voy. *Grondin.*

HUITRES.

On doit les ouvrir, les détacher de la coquille de dessus et les recouvrir de leur coquille, afin de

les conserver parfaitement fraîches, même quand on ne les ouvre qu'au moment de les servir, mais à plus forte raison quand, par accident, on éprouve quelque retard. On sert à côté des tartines de pain bis très-minces, petites, beurrées, l'une sur l'autre.

Sauce froide pour les huîtres. (Hors-d'œuvre.)

Hachez très-fin des échalotes, que vous mêlez dans du vinaigre avec du poivre ; vous en versez sur chaque huître.

Coquilles d'huîtres. (Entrée.)

Ouvrez 4 douzaines d'huîtres, détachez-les de leurs coquilles et faites jeter un seul bouillon dans leur eau : retirez-les; mettez à la casserole un morceau de beurre, champignons, persil et échalotes hachés : faites revenir ; ajoutez une cuillerée à bouche de farine et délayez le tout avec du jus, du bouillon et un demi-verre de vin blanc : faites cuire et réduire cette sauce et mettez-y les huîtres. Vous réservez une douzaine de coquilles les plus grandes et les plus propres que vous avez lavées, mettez 4 huîtres et de la sauce dans chacune, couvrez-les de chapelure et arrosez d'un peu de beurre. Au moment de servir mettez-les sur le gril et présentez la pelle rouge dessus, ou bien le four de campagne très-chaud.

Huîtres grillées. (Entrée.)

Ouvrez les plus grosses et placez sur chacune un petit morceau de beurre manié de persil et épices et les mettez sur un gril ; lorsqu'elles commencent à bouillir, dressez-les sur un plat.

Autres.

Détachez-les de leurs coquilles et les faites jeter un bouillon dans leur eau : retirez-les et les sau-

tez, sans qu'elles bouillent, avec un morceau de beurre, persil, gros poivre, jus de citron. Mettez-en 4 dans chaque coquille bien lavée, mettez-les sur le gril et les retirez au moment où elles jettent un bouillon.

Nota. Avant de se servir des coquilles d'huîtres il est très-urgent de crever l'amer, qui, placé dans le fond de la coquille, est large comme un centime et qui ressemble à de la nacre. Si on ne s'en débarrassait pas, lorsque l'on mettrait les huîtres sur le gril la chaleur ferait faire à l'amer une petite explosion et infecterait la garniture que l'on aurait mise dedans.

Huîtres frites.

Faites-leur faire un bouillon dans l'eau et dans une casserole, égouttez-les, faites-les mariner dans un jus de citron, égouttez, trempez dans une pâte et faites frire avec persil. On peut aussi les faire frire sans pâte.

MOULES.

On doit les choisir fraîches et les débarrasser des crabes, si elles en contiennent, quoiqu'ils ne soient pas malfaisants comme on le dit.

Moules à la poulette. (Entrée.)

Après les avoir bien lavées, ratissez leurs coquilles, égouttez-les, mettez-les à sec dans une casserole sur un bon feu pour les faire ouvrir; ôtez une coquille à chacune, et dressez-les à mesure dans un plat; faites une sauce à part avec un morceau de beurre, une pincée de farine, un peu de leur eau; liez de jaunes d'œufs, ajoutez un filet de vinaigre, persil haché, versez sur vos moules, faites chauffer un moment, et servez.

Moules aux fines herbes. (Entrée.)

Après les avoir préparées comme les précédentes, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre et les moules, une bonne pincée de fines herbes, poivre, sel; sautez-les et les faites cuire un demi-quart d'heure.

Les moules desservies, ou cuites au naturel et tirées de leurs coquilles, peuvent être assaisonnées comme une vinaigrette, ou encore frites avec une pâte légère; elles sont alors préférables aux huîtres frites. Elles peuvent être servies *à la béchamel* en les tirant de leurs écailles et les faisant réchauffer dans une sauce béchamel qui pourra servir encore à les faire frire en les panant.

Moules à la marinière. (Entrée.)

Vos moules étant grattées et lavées à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole assaisonnées d'ognons, carottes coupées en tranches, persil, thym, laurier, 2 gousses d'ail écrasées, un peu de poivre et 2 clous de girofle; posez la casserole sur un bon fourneau pour faire ouvrir les moules, que vous retirez à mesure, en supprimant la coquille, qui ne tient pas à la moule, et les crabes qui peuvent être dedans. Vous tirez à clair, dans une casserole, un peu de la cuisson, ajoutez-y autant de bon vin blanc. Étant en grande ébullition, liez la sauce d'un bon morceau de beurre manié de farine; faites-y sauter un instant vos moules et servez. — La méthode la plus usitée chez les mariniers consiste à faire sauter les moules dans une poêle assaisonnées de beurre, persil, ciboules, ail, le tout haché bien fin; poivre, une pincée de mie de pain.

On peut remplacer les huîtres par des moules

en coquilles, si on emploie des coquilles d'argent ou de grandes coquilles naturelles. — On peut en garnir des poissons servis sur sauce blanche, en ajouter aux merlans et autres poissons sur le plat et non gratinés, en garnir les matelotes, etc.

ÉCREVISSES DE MER, HOMARDS, LANGOUSTES ET CRABES.

Ils se préparent tous de la même façon: faites les cuire à bon feu, l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau et du sel, poivre, vinaigre, persil, ciboules, thym et laurier; pendant la cuisson, trempez plusieurs fois dans le court-bouillon la pelle rougie au feu; étant refroidis dans leur cuisson, égouttez-les, frottez-les d'un peu de beurre ou d'huile pour leur donner belle couleur; cassez-leur les pattes, fendez et ouvrez l'écrevisse ou le homard dans sa longueur sur le milieu du dos, servez-les froids sur une serviette les grosses pattes autour et une rémolade dans une saucière. (Entrée.)

En salade. On découpe les chairs des pièces qui ont été servies et on en fait une salade que l'on dresse sur un hors-d'œuvre, ou sur un plat en les entremêlant de cœurs de laitues, fourniture de salade, œufs durs par tranches, une partie des blancs hachés, câpres, olives, filets d'anchois et tranches de cornichons, lames de gelée de viande, enfin ce que vous aurez, sans exclure même des filets de truffes cuites au vin, arrangez le tout avec goût; assaisonnez comme une salade. (Entrée.)

ALOSE.

Alose au bleu. (Rôt.)

Faites cuire une alose au bleu (page 267) écaillée ou sans être écaillée, après l'avoir vidée,

bien lavée, et servez-la de cette façon avec une magnonnaise (page 150) dans une saucière, ou pour manger à l'huile.

Alose à l'oseille. (Entrée.)

Vous la faites mariner avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, thym, laurier, le tout entier; faites griller, arrosez en cuisant avec le restant de la marinade, et servez sur une farce d'oseille.

Alose à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Grillée comme la précédente, vous la servez avec une maître-d'hôtel comme le maquereau.

Alose au beurre d'anchois. (Entrée.)

Enveloppez-la de papier beurré, faites griller et servez sur une sauce au beurre d'anchois, après avoir enlevé le papier.

Alose à la sauce blonde. (Entrée.)

Grillée comme les précédentes, vous la servez sur une sauce blonde.

ANCHOIS. (Hors-d'œuvre.)

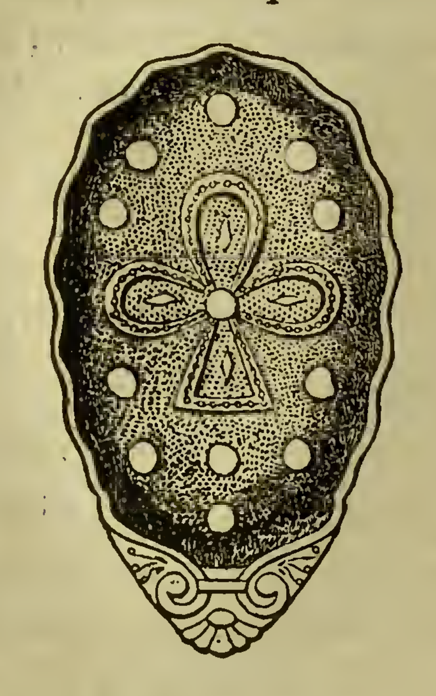
Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on confit au sel. Après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour en ôter l'arête. Ils servent ordinairement à garnir des salades et pour mettre dans des sauces. On les sert aussi frits avec pâte après les avoir fait dessaler (*entremets*). — Étant tout frais pêchés, sans sel, on les fait frire.

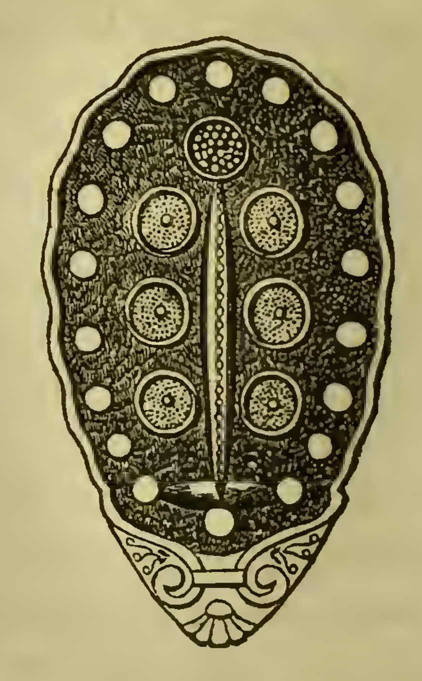
Salade d'anchois. (Hors-d'œuvre.)

Nettoyez des anchois, dont vous ne conservez que les filets; ayez des jaunes d'œufs durs que vous hachez; hachez-en aussi des blancs; hachez encore de la fourniture de salade. Vous ar-

rangez tout cela sur un hors-d'œuvre par petits carrés, en mélangeant les couleurs avec goût ; assaisonnez d'huile et un peu de vinaigre.

Hors-d'œuvre ou *canapés d'anchois*. La forme à donner à ces hors-d'œuvre peut être diversifiée à l'infini selon le





goût des personnes. Voici deux dessins qui peuvent donner une idée de ce que l'on compose en ce genre. On coupe une tranche de mie de pain de la grandeur de la coquille et de l'épaisseur d'un demi-doigt ; on la fait frire dans le beurre des deux côtés. Elle sert à remplir la coquille et à élever la garniture. On pose sur ce pain des filets d'anchois avec lesquels on trace des dessins tels que le trèfle ou les ronds qui sont dans les figures, des petits vases, le trait d'une fleur, même des lettres de l'alphabet. On sème sur le fond et dans les intervalles du jaune d'œuf dur, du blanc et du cerfeuil, le tout haché, et de manière à diversifier les couleurs. Des cornichons tranchés en ronds, en filets ou en losanges, servent aussi à l'ornement, ainsi que des ronds de radis ou des fleurs faites comme il est indiqué à la page 51. Les points que l'on voit dans les figures sur les filets d'anchois sont faits de beurre levé avec la pointe d'un couteau et gros comme des grains de chènevis. On les sert ainsi sur table, puis, avant de les entamer, on les arrose d'une ou deux cuillerées d'huile, ou bien chacun en verse sur son assiette.

SARDINE. (Entrée.)

Les sardines sont de petits poissons de mer assez semblables aux anchois, quoiqu'elles soient un peu plus épaisses et plus grosses. Quand elles sont salées, elles s'accommodent ainsi : on les écaille, on les lave et on les passe sur le gril; faites une sauce avec beurre, un peu de farine, filet de vinaigre; un peu de moutarde, sel, poivre, un peu d'eau ; faites lier la sauce sur le feu, et servez sur vos sardines. Ou bien on les passe dans la casserole avec du beurre frais, et on les sert de suite. — Fraîches pêchées, et sans sel, on les fait frire.

ÉPERLANS.

Videz-les et les écaillez s'ils sont gros : ne les lavez qu'autant qu'ils ne vous paraissent pas propres, essuyez bien entre 2 linges; trempez-les dans du lait, farinez-les et les faites frire à grand feu (entremets). On peut les paner et frire, et les servir sur une sauce italienne, ou au gratin, comme les merlans (entrées).

POISSON D'EAU DOUCE.

Matelote bourgeoise. (Entrée et relevé.)

La matelote se compose ordinairement de plusieurs sortes de poissons : tels que carpe, anguille ou lotte, barbillon, brocheton. Écaillez et videz-les, coupez-les en tronçons; mettez dans une casserole un bouquet garni de persil, thym, laurier, ciboule, 3 clous de girofle, quelques gousses d'ail; placez votre poisson sur cet assaisonnement; mouillez de moitié bon vin rouge et autant de jus ou de bouillon, sel et poivre; faites partir votre

casserole à grand feu de fourneau et bouillir 20 minutes; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une vingtaine de petits ognons, faites-leur prendre une belle couleur blonde, ajoutez 2 cuillerées de farine, mouillez avec la cuisson du poisson passée au travers d'un tamis; ajoutez quelques champignons passés au beurre, avec filet de vinaigre ou citron, et un peu d'eau. Lorsque la sauce matelote sera réduite à son point et que les ognons seront cuits, dressez le poisson, masquez-le de ce ragoût, et garnissez le plat de croûtons frits au beurre et de belles écrevisses.

Matelote à la marinière. (Entrée.)

Votre poisson étant nettoyé comme ci-dessus, prenez un chaudron proportionné à la quantité de poisson que vous avez; mettez au fond un bouquet garni de thym, ciboules, laurier, persil, une vingtaine de petits ognons blancs, 3 clous de girofle, des champignons, des gousses d'ail coupées ou écrasées, du bon vin rouge, poivre et sel; demi-heure avant de servir, pendez le chaudron à la crémaillère et à un feu flambant; au moment de l'ébullition, ajoutez un demi-verre d'eau-de-vie, des boulettes de beurre manié de farine, remuez un peu le chaudron pour lier le beurre. Le feu doit prendre dans le chaudron, et ce n'est que la promptitude de l'opération qui rend le poisson ferme et d'un bon goût. La sauce étant à son point de réduction, dressez le poisson symétriquement, supprimez le bouquet, garnissez la matelote de croûtes de pain grillé, arrosez de beurre; versez les champignons et les petits ognons sur le poisson et saucez. On peut ajouter des écrevisses.

Matelote vierge. (Entrée.)

Prenez une carpe, une anguille, un brochet ou

un barbillon ; videz, écaillez, coupez les nageoires, dépouillez votre anguille ; coupez le tout par tronçons, que vous mettez dans une casserole avec un bouquet garni ; assaisonnez et mouillez de 2 tiers de vin blanc et un d'eau, mettez un morceau de beurre, faites bouillir quelques bouillons, et retirez du feu. Sautez des petits ognons et des champignons dans du beurre, ajoutez un peu de sucre, poivre et muscade, 2 à 3 cuillerées de farine ; tournez, mouillez avec le fond de la cuisson ; quand le ragoût est cuit, dressez le poisson au milieu du plat ; liez ce ragoût avec des jaunes d'œufs. Masquez avec la sauce, les ognons et champignons autour, quelques croûtons frits et des écrevisses.

CARPE ET BRÈME.

Les carpes de rivière sont les plus estimées, parce qu'elles ne sentent pas la bourbe ; les plus grosses et d'une couleur dorée sont les meilleures et les plus saines. La brème est aussi un poisson d'eau douce, qui approche de la carpe.

Moyen de faire passer aux carpes le goût de vase.

Celles que l'on pêche dans les eaux vaseuses ont un goût de bourbe qui oblige à les faire revivre 8 jours dans l'eau claire. On peut néanmoins détruire ce mauvais goût en très-peu de temps : il s'agit de faire avaler à la carpe qui vient d'être pêchée un verre de fort vinaigre. Il s'établit alors sur son corps une sorte de transpiration épaisse, que l'on enlève en grattant plusieurs fois avec un couteau en même temps qu'on l'écaille. Quand elle est morte, sa chair se raffermit et est d'un goût aussi franc que si elle avait été pêchée dans

une eau vive. Il faut au moins la faire dégorger quelques heures dans de l'eau avec une bonne cuillerée de vinaigre.

Carpe frite. (Rôt.)

Prenez une carpe, que vous écaillez ; fendez-la en 2 morceaux par le dos, videz-la, ôtez-en la laite ou les œufs. Faites-la mariner 2 ou 3 heures avec poivre, sel, thym, laurier, persil. Passez-la dans la farine ; mettez-la dans une friture très-chaude ; quand votre carpe est à moitié cuite, farinez à part et ajoutez dans la friture la laite ou les œufs ; faites cuire, et servez garnie de persil frit et saupoudrée de sel.

Carpe grillée. (Entrée.)

On peut encore servir la carpe marinée comme ci-dessus et grillée, sur une farce d'oseille ou une sauce blanche aux câpres.

Carpe à l'étuvée. (Entrée.)

Elle se fait exactement comme la matelote. On peut, si l'on veut, y mettre, en servant, un peu de beurre d'écrevisses, ce qui fait un bel et bon effet ; ou bien encore gros comme une noix de sucre, et un morceau de beurre manié de farine. On la laisse entière.

Carpe à la Chambord. (Entrée et relevé.)

Écaillez, videz et lavez. Emballez-la dans un linge, et la faites cuire au court-bouillon : page 267. Étant cuite, vous la déballez et la servez le côté piqué en dessus ; servez autour une garniture dans le genre de la *financière*, page 161, où vous emploierez ce que vous aurez.

Carpe à la provençale. (Entrée.)

Mettez dans une casserole une carpe coupée

par tronçons, avec de l'huile, demi-litre de vin, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, ail, champignons, le tout haché; faites cuire et réduire à courte sauce, servez.

Carpe à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Écaillez, videz, coupez les nageoires et la queue et préparez comme les maquereaux.

PERCHE.

Perche au bleu. (Rôt.)

Otez les ouïes et videz : faites-la cuire dans un court-bouillon, comme il est indiqué page 267. Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir, et une sauce à l'huile dans une saucière, ou bien sur une sauce tartare ou une sauce hollandaise.

Perche dans sa gelée. (Entrée.)

Faites-la cuire dans un court-bouillon très-court avec sel, poivre, bouquet garni. Passez le court-bouillon à la fine passoire, versez-le sur le poisson et servez-le froid dans cette gelée.

Perche frite. (Rôt.)

Vous l'écaillez et videz; ciselez des 2 côtés, farinez, faites frire de belle couleur.

La perche se sert du reste comme le brochet.

TANCHE.

Tanches aux fines herbes. (Entrée.)

Limonez-les pour qu'elles ne sentent pas la bourbe, en versant dessus de l'eau presque bouillante, et les retirez promptement; écaillez-les en commençant par la tête, en prenant garde de les écorcher; videz-les et faites-les mariner avec de l'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout ha-

ché; thym, laurier, sel, poivre; enveloppez-les avec toute leur marinade dans 2 feuilles de papier beurré; faites cuire sur le gril, dressez-les sur le plat, en ôtant le papier, le thym et le laurier, et servez dessus une sauce poivrade ou une sauce blanche. On les sert aussi en *matelote*, à l'*étuvée*, à la *poulette*, comme l'anguille : on les fait *frire*.

BROCHET.

Le brochet se trouve dans les étangs et dans les rivières. On préfère celui des rivières, qui a la couleur brillante; tandis que l'autre est plus brun. Il faut éviter de manger les œufs et la laitance, parce que souvent ils excitent des nausées et purgent quelquefois assez violemment (1).

Brochet au bleu ou court-bouillon. (Rôt.)

Vous ne l'écaillez point, mais vous en ôtez les ouïes avec un torchon pour ne pas vous piquer, vous le videz avec soin, et le faites cuire dans un court-bouillon comme il est dit page 267; vous le servez avec une sauce à l'huile et au vinaigre.

Un brochet moyen est meilleur au court-bouillon qu'un très-gros. C'est le contraire pour la carpe. On préfère la chair du dos; aussi dit-on : *Le ventre de la carpe et le dos du brochet.*

Brochet à la broche. (Rôt et entrée.)

Écaillez (2) et lardez un brochet avec des lardons de chair d'anguille assaisonnés de sel, poi-

(1) On citera ici comme curiosité naturelle que le brochet contient 150 mille œufs; la carpe, 600 mille; le maquereau, 500 mille; le saumon, 27 mille; la morue, 9 millions.

(2) Toutes les fois que l'on écaille un poisson, on le prend par la queue de la main gauche en le soulevant, et on gratte plus ou moins doucement à contre-sens en tenant le couteau de la main droite pour séparer les écailles sans endommager la peau.

vre, muscade, ciboules et fines herbes, le tout haché très-menu; mettez-le à la broche, enveloppé de papier huilé ou beurré, et l'arrosez pendant la cuisson de vin blanc, vinaigre et jus de citron; faites fondre des anchois pilés dans cette sauce; passez le tout. On peut ajouter des huîtres ou des moules, que l'on y fera amortir avec câpres et poivre. Liez d'un petit roux de farine. A défaut de lardons d'anguille, employez de *très-fins* lardons de cochon.

Brocheton frit. (Rôt.)

On le fait frire comme tout autre poisson, en le saupoudrant de farine.

Brochet à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Il se prépare comme le maquereau, page 284.

Brochet aux câpres. (Entrée.)

Cuit au bleu comme il est dit page 267, servez-le avec une sauce blanche aux câpres.

Brochet en salade. (Entremets.)

Cuit comme ci-dessus, levez les filets, et traitez du reste comme le saumon en salade. On le met aussi en *matelote* et en *fricassée de poulet.*

On peut encore préparer le brochet comme le *saumon* et le *cabillaud.* Un beau brochet peut encore se mettre à la *Chambord* comme la *carpe.*

BARBEAU ET BARBILLON.

On l'appelle barbillon quand il est petit, et barbeau quand il est plus grand; il faut le choisir gros, gras et pris dans une eau claire : plus il est âgé, plus sa chair est ferme et de meilleur goût. Il faut se défier de ses œufs, parce qu'ils causent souvent de grands maux d'estomac, et purgent violemment; ainsi, il faut avoir soin de les ôter

avec les entrailles. Le barbeau se prépare comme la carpe. On le sert aussi au bleu pour manger à l'huile, quand il est d'une bonne grosseur.

GOUJONS. LOCHES. (Entremets ou rôt.)

Le goujon est un petit poisson dont le corps est arrondi et qu'il ne faut pas confondre avec d'autres petits poissons et entre autres l'ablette dont le corps est plat et la qualité inférieure. On ne l'emploie que frit. Videz-le, lavez-le, essuyez-le, farinez-le et le mettez dans la friture très-chaude; n'en mettez pas trop à la fois parce qu'ils sortiraient mous de la friture. Servez promptement en pyramide, garni de persil frit et saupoudré de sel.

La loche, grosse comme le goujon, fraye avec lui et se prépare de même, mais sans la vider.

ANGUILLE.

Anguille à la tartare. (Entrée.)

Ayez une belle anguille de rivière à ventre argenté, car celles d'étang peuvent sentir la bourbe; tirez la peau de la tête à la queue pour la dépouiller; videz-la et l'ébarbez avec des ciseaux; coupez la tête et le bout de la queue; arrondissez-la et lui fourrez la queue dans le ventre, ce qui lui donne la forme d'une couronne; foncez une casserole d'ognons, carottes, gousse d'ail, thym, laurier, branche de persil, 2 clous de girofle, l'anguille, poivre, sel, mouillez moitié bouillon et moitié vin blanc; faites cuire, feu doux dessus et dessous, environ 20 minutes; enlevez-la avec précaution et la posez sur un plat; faites un roux blanc, que vous mouillez avec la cuisson de l'anguille; lorsque cette sauce sera bien réduite, liez-la de 1 ou 2 jaunes d'œufs, et en barbouillez bien

tout le tour de l'anguille; laissez-la ainsi refroidir, panez-la ensuite une fois, panez-la une seconde fois avec du blanc d'œuf battu et de la mie de pain, posez-la sur une tourtière beurrée et arrosez-la de beurre fondu; faites-lui prendre une belle couleur blonde au four ou sur le feu, avec le four de campagne ou un couvercle dessus; servez-la sur une sauce tartare.

On peut la couper par tronçons de 10 à 14 centimètres avec la même préparation.

Anguille piquée. (Entrée.)

Étant dépouillée et épluchée, piquez-la de lard fin sur le dos et roulez-la sur un plat le dos et les lardons en dessus : qu'elle n'excède pas l'intérieur du plat, sur lequel vous la retenez avec des attelets (ou brochettes de bois) et de la ficelle. Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, ognons, carottes en tranches, ail, laurier, thym, branches de persil, sel, épices; faites revenir dans le beurre et mouillez avec eau ou bouillon si c'est au gras; versez vin blanc ou vinaigre; faites bouillir. Au bout d'une heure passez cette marinade au tamis et versez-la sur l'anguille, que vous faites cuire au four. Vous la servez, si vous voulez, sur un ragoût de chicorée, d'oseille, etc., ou en ajoutant une autre sauce, tartare, tomate, etc.

Anguille en matelote. (Entrée.)

Voyez l'article Matelote, page 293; vous pouvez n'y employer que de l'anguille.

Anguille à la poulette. (Entrée.)

Après avoir dépouillé et coupé votre anguille par tronçons, faites-la bouillir 5 minutes dans l'eau avec 2 cuillerées de vinaigre (ne mettez l'anguille

que quand l'eau bout); faites égoutter. Faites fondre un morceau de beurre manié d'une cuillerée de farine, et sans roussir; mouillez d'un verre d'eau bouillante et autant de vin blanc; ajoutez sel, poivre, un bouquet garni, des champignons, un filet de vinaigre; mettez l'anguille cuire une demi-heure, liez de jaunes d'œufs, servez. Ce ragoût est bon aussi pour garnir un vol-au-vent.

Anguille à la broche. (Rôt.)

Prenez une grosse anguille, que vous dépouillez comme il est dit ci-dessus; coupez par tronçons de 6 pouces; piquez de lard fin sur le dos; mettez mariner 3 heures avec huile, sel, laurier, ognons et persil en branches; retirez de la marinade, attachez vos tronçons à un attelet, ou brochette de bois, en les séparant par des morceaux de pain de même grandeur et de l'épaisseur d'un demi-pouce; fixez cet attelet à la broche; arrosez de beurre, et servez avec une sauce poivrade ou une rémolade dans une saucière.

Anguille frite. (Rôt.)

Dépouillez une anguille et nettoyez-la : coupez par morceaux de 3 pouces de long : mettez-la dans une casserole avec demi-bouteille de vin blanc, tranches d'ognons, carotte, thym, laurier, bouquet garni; assaisonnez de sel et d'épices : ajoutez un peu d'eau. Quand elle sera cuite, égouttez-la : passez le fond au tamis. Mêlez avec un fort morceau de beurre, 2 cuillerées de farine, muscade râpée, mouillez avec votre fond. Quand la sauce sera liée, ajoutez une liaison de 3 jaunes d'œufs et votre anguille; quand elle sera froide, panez à la mie de pain, à l'œuf et une seconde fois à la mie de pain : faites frire au moment de servir; servez dessous une sauce tomate ou italienne.

Les petites anguilles se font frire sans autre soin que de les fariner.

Anguille marinée grillée. (Entrée.)

Dépouillez une anguille et coupez-la par morceaux, sautez-la 2 minutes dans une casserole avec un morceau de beurre : versez-la dans un plat creux; ajoutez sel, poivre, muscade, persil, fines herbes, champignons, une échalote, ciboule, le tout haché; une cuillerée d'huile; quand elle aura mariné 2 à 3 heures, panez de mie de pain et faites griller. Servez dessous une sauce piquante ou aux anchois.

Anguille au soleil. (Rôt.)

Dépouillez, videz et coupez une anguille par morceaux; faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y votre anguille avec un demi-verre de vin blanc et assaisonnement; quand elle sera cuite, ajoutez 2 cuillerées à dégraisser de sauce marinade cuite; étant froide, panez de mie de pain, assaisonnez, et panez une seconde fois : faites frire au moment de servir. La marinade cuite se fait de carottes, navets, ognons par tranches, 2 cuillerées de farine, poivre, sel, 2 clous de girofle, laurier, thym, vinaigre, 2 verres de bouillon; laissez cuire une heure et passez au tamis.

LAMPROIE. *Manière de l'accommoder.*

Il faut la limoner comme les tanches, page 297; ensuite vous la coupez par tronçons et la faites frire après l'avoir farinée. (*Rôt.*)

Vous la faites aussi cuire sur le gril comme les autres poissons, et vous la servez avec une sauce aux câpres ou une sauce à la rémolade.

Les lamproies se servent aussi en *étuvée*. Voyez l'art. Carpe, page 303. (*Entrée.*)

On accommode aussi les lamproies *à la tartare* et frites comme les anguilles. (*Entrée.*)

LOTTE.

Il faut la limoner comme la tanche, page 297; elle se mange frite, ou en étuvée, ou à la poulette : il lui faut peu de cuisson.

ÉCREVISSES. (*Entremets.*)

Lavez-les à plusieurs eaux; retirez la nageoire du milieu de la queue, qui entraîne un petit boyau noir et amer. Vous avez fait bouillir une demi-heure un fort court-bouillon d'eau, vinaigre, ognons et carottes en tranches, laurier, ail, persil, poivre et sel; jetez-y les écrevisses qui doivent y baigner : quelques bouillons suffisent; retirez la casserole, couvrez-la et les laissez un quart d'heure. Retirez-les une à une, mettez-les dans une terrine, et versez dessus leur court-bouillon passé au tamis. Égouttez-les et les servèz en buisson sur une serviette et appuyées sur une pyramide de persil en branches. Ainsi cuites, on les emploie aussi pour *garnitures*. Elles sont meilleures mangées chaudes, et il est indispensable de les servir ainsi quand elles sont servies pour garniture. Si on les fait cuire au vin rouge, au lieu d'eau et de vinaigre, elles sont également bonnes, mais le vin rouge les noircit. Au vin blanc on peut ne les faire baigner qu'à moitié : elles y sont plus délicates.

Ecrevisses à la marinière. (Entrée.)

La sauce de ce mets ne conviendra qu'aux amateurs sûrs de leur gosier et qui ne craindront pas le poivre employé à haute dose. Les écrevisses seront cuites à la manière ordinaire; mais la sauce, composée uniquement de beurre frais,

sera relevée de sel fin et surtout d'une bonne quantité de piment en poudre, légèrement battus ensemble, au moment de servir, dans une petite casserole tenue sur de l'eau chaude. Il est bon, pour éviter le refroidissement, de servir les écrevisses chaudes dans un grand bol chaud, la sauce au fond. Ceci est bon pour un déjeuner intime.

Boudin d'écrevisses. (Entrée.)

Enlevez toutes les chairs de vos écrevisses, que vous avez fait cuire ; faites dessécher les coquilles et les pilez pour en faire un beurre d'écrevisses; coupez les chairs en dés, mettez-les en casserole avec leurs œufs, ajoutez des chairs de volaille ou de veau, de la mie de pain bouillie dans du lait et desséchée, de l'ognon cuit sous la cendre, du foie de veau bien blond, des ris de veau, de la panne, le beurre d'écrevisses, des jaunes d'œufs, du coulis blond, enfin ce que vous aurez, sel, épices; faites fondre et mêlez le tout, entonnez dans des boyaux et faites cuire comme il est dit pour le boudin blanc : article *Cochon*.

GRENOUILLES.

Cuisses de grenouilles à la poulette. (Entrée.)

Retirez la peau des cuisses et les faites dégorger 3 heures à l'eau froide, égouttez-les et les mettez à la casserole avec beurre, faites sauter un instant, saupoudrez-les de farine, mouillez de vin blanc, sel, poivre, échalotes hachées; faites réduire vivement la sauce, liez-la de jaunes d'œufs et servez. — *Frites*, entremets. Etant dégorgées, égouttez-les et les marinez une heure avec vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule, laurier, thym; retirez-les, farinez-les et les faites frire.

ESCARGOTS.

Escargots en fricassée de poulet. (Entrée.)

Pour les faire sortir de leurs coquilles et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un chaudron avec de l'eau ; quand elle commence à bouillir, mettez dedans les escargots et les y laissez 20 minutes au plus ; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, nettoyez-les et remettez-les encore dans une nouvelle eau fraîche, où vous les fouettez et en changez jusqu'à ce que les escargots n'y rendent plus de matière visqueuse. Mettez dans une casserole un morceau de beurre et une pincée de farine : tournez, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, ajoutez un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, des champignons et les escargots dans leurs coquilles ; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux et qu'il reste peu de sauce ; en servant mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, faites lier sans bouillir ; ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc et muscade.

LÉGUMES.

POIS VERTS.

Les plus fins sont les meilleurs et les plus recherchés ; ils se servent sous toutes sortes de viandes, et font d'excellents ragoûts.

Petits pois. (Entremets.)

Prenez 2 litres de pois, mettez-les dans la casserole sur un quarteron de beurre très-frais, un bouquet de persil, et, si on veut, un cœur de laitue ou de romaine, 3 ou 4 petits ognons, peu de sel et de sucre ; remuez, faites cuire à petit feu

environ une demi-heure, et plus s'ils ne sont pas fins, retirez le bouquet, ajoutez un morceau de beurre manié de farine et servez. On peut lier ensemble l'ognon, la laitue ou la romaine avec le bouquet, et les retirer.

Autre façon. (Entremets.)

Faites fondre dans une casserole un quarteron de beurre frais; ajoutez 2 litres de pois, peu de sel, du sucre; sautez; faites cuire à très-petit feu. Quand ils auront bouilli une demi-heure, ils seront cuits; liez de 2 jaunes d'œufs et servez.

Pois verts conservés en boîtes.

Pour faire usage de ceux renfermés en boîtes de *fer-blanc*, on coupera avec un outil le couvercle, on plongera la boîte dans de l'eau assez chaude pour faire fondre le beurre qui a servi à la conservation, on les égouttera, on les fera revenir dans de nouveau beurre frais avec un peu de fines herbes, et on servira. Ils ont leur assaisonnement en boîte.

Petits pois à l'anglaise. (Entremets.)

Mettez de l'eau dans une casserole, 3 quarts d'heure avant de servir; quand elle bout, ajoutez du sel, un bouquet de ciboules et les pois; quand ils sont cuits, égouttez promptement dans une passoire; servez sur le plat avec du bon beurre frais, en le laissant fondre de lui-même sur les pois, un peu de sel fin et fines herbes dans une soucoupe.

Quand la peau des pois n'est pas tendre, on les met dans assez d'eau pour qu'ils baignent avec gros comme un œuf de beurre pour 2 litres, on manie les pois et le beurre, on les fait égoutter dans une passoire. On les emploie ensuite de

l'une des manières ci-dessus. — Quand les pois sont tendres on les assaisonne sans eau, sauf ceux au lard. — Il ne faut les faire cuire que le temps nécessaire, sans quoi ils racornissent. — On doit les laver quand on ne les a pas écossés soi-même.

Pois au lard. (Entremets.)

Faites revenir un quarteron de lard de poitrine dans la grosseur d'un œuf de beurre; quand il est un peu roussi, versez-y 2 litres de pois avec poivre blanc, un bouquet de persil et ciboule, quelques petits ognons, un demi-verre de bouillon ou d'eau. Faites cuire 3 quarts d'heure ou une heure s'ils sont gros, retirez le bouquet, et servez.

Voyez les *Tendrons de veau aux petits pois*, les *Pigeons*, p. 184, et les *Canetons*, p. 150.

Les *pois secs* ne servent qu'à faire de la *purée;* voyez aussi *Purée de pois verts*, page 157.

Moyen d'attendrir et de rendre sucrés les pois secs.

Faites-les tremper dans l'eau tiède 12 à 18 heures, faites-les égoutter, mettez-les en tas 24 heures. Les germes commencent à se montrer, ils sont devenus sucrés. Faites-les cuire comme des pois verts, dont ils auront regagné une partie de la saveur en devenant plus nourrissants que secs.

FÈVES.

Il faut les employer nouvelles et petites, et les faire bien cuire. Quand on les mange en robe, il faut enlever la tête et les faire bouillir un quart d'heure dans l'eau pour ôter leur âcreté.

Fèves à la bourgeoise. (Entremets.)

Faites-les cuire à moitié dans de l'eau et du sel; mettez-les dans une casserole avec beurre, un

bouquet de persil, ciboule et un peu de sarriette; passez sur le feu, mettez une pincée de farine, un peu de sucre, et mouillez avec du bouillon; quand la cuisson est faite, mettez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait et servez.

Autres. Mettez du beurre dans une casserole et une pincée de farine, faites revenir un peu, mouillez de lait. Mettez-y des fèves cuites à l'eau, sel, poivre et sarriette; faites faire un bouillon et servez.

Petites fèves à la Macédoine. (Entremets.)

Mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons, le tout haché; un morceau de beurre; passez sur le feu avec une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, du vin blanc; un bouquet de persil, ciboule et sarriette; faites bouillir à petit feu; mettez après 3 culs d'artichauts blanchis un quart d'heure dans l'eau bouillante et coupés en petits dés, avec un litre de petites fèves de marais, la robe ôtée et cuites un quart d'heure dans l'eau; faites cuire, assaisonnez de sel, poivre; ôtez le bouquet; servez à courte sauce.

Fèves à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Elles se font comme les haricots verts.

Fèves de marais à la poulette. (Entremets.)

Prenez un litre et demi de petites fèves tendres, ôtez la tête, faites blanchir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous le doigt; mettez un peu de sel dans l'eau; égouttez; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, mêlé avec 2 cuillerées à bouche de farine, sel, poivre, muscade, un peu de sucre; ajoutez vos fèves, mouillez d'un peu d'eau; quand elles commenceront à bouillir, ajoutez une liaison de 2 jaunes d'œufs et servez.

HARICOTS.

Le *haricot vert* doit être pris dans sa primeur; il faut le choisir petit et tendre et avant que le grain soit formé. Les haricots blancs sont les plus utiles en cuisine; les rouges cuisent moins promptement.

Haricots verts au maigre. (Entremets.)

Après les avoir épluchés de leurs filandres et lavés, vous les jetez dans l'eau bouillante avec du sel; quand ils sont cuits, vous les mettez à l'eau froide si vous voulez leur conserver de la verdeur; retirez-les; faites-les égoutter. Mettez dans une casserole du beurre frais, une pincée de farine, du sel, muscade, un verre de lait ou de l'eau dans laquelle ils ont cuit; faites bouillir dix minutes, et servez avec une liaison de jaunes d'œufs dans laquelle vous avez ajouté persil et ciboule hachés très-fin. Si vous n'avez pas mis de lait, vous pouvez ajouter un filet de vinaigre.

Pour mieux conserver leur verdeur, mettez sur un tamis un double linge et sur ce linge une bonne cuillerée de cendre de bois. Vous passez sur cette cendre, à travers le tamis, l'eau qui doit servir à faire cuire les haricots. Ce moyen s'applique aussi aux artichauts.

Haricots verts au gras. (Entremets.)

Vous les ferez cuire comme les précédents. Faites frire dans une casserole du persil et un ognon hachés fin, avec de bonne graisse; mettez vos haricots, faites revenir dix minutes; mouillez de jus et bouillon, faites bouillir un quart d'heure à petit feu; servez à courte sauce avec une liaison de jaunes d'œufs.

Haricots verts à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Faites cuire de la même manière que les premiers. Quand ils sont près d'être retirés de l'eau bouillante, vous mettez dans la casserole du beurre frais manié de persil haché fin; faites fondre à moitié, retirez vos haricots; faites-les égoutter promptement, afin qu'ils ne refroidissent pas; mettez-les dans la casserole; sautez-les et servez sur un plat chaud, avec filet de verjus.

Haricots verts au beurre noir. (Entremets.)

Après les avoir fait cuire comme ceux ci-dessus, vous les assaisonnez de sel, poivre, et les dressez sur le plat. Mettez dans une poêle du beurre, que vous faites roussir; quand il est roux, vous le versez sur les haricots : faites chauffer dans la même poêle une cuillerée de vinaigre, que vous versez aussi, lorsqu'il est chaud, sur vos haricots, et servez.

Haricots verts en salade. (Entremets.)

Il faut les faire cuire à l'eau comme les précédents, les égoutter et faire refroidir. On les assaisonne quelques heures d'avance de poivre, sel, vinaigre; on les couvre soigneusement. Au moment de servir, on leur fait égoutter l'eau qu'ils ont rendue, on ajoute la fourniture et de l'huile.

HARICOTS BLANCS.

Les *haricots blancs nouveaux* doivent être cuits à l'eau bouillante, c'est-à-dire que l'on doit les jeter dans l'eau au moment où elle donne ses premiers bouillons; faites bouillir à grand feu, ajoutez du sel à moitié de la cuisson et un petit morceau de beurre : on les retire quand ils sont cuits, et on les met égoutter dans une passoire pour les accommoder de telle façon que l'on jugera à propos.

Les *haricots blancs secs* se cuisent de la même façon : à cette différence près que l'on doit les mettre à l'eau froide, et qu'ils sont beaucoup plus de temps à cuire (1).

Haricots blancs à la maître-d'hôtel. (Entrem.)

Faites cuire comme il est indiqué ci-dessus, et égoutter promptement, afin qu'ils n'aient pas le temps de refroidir, et mettez-les dans la casserole avec du beurre très-frais manié de persil et ciboules hachés, sel, poivre, filet de verjus; sautez-les et servez sur un plat chaud.

Haricots blancs au gras. (Entremets.)

Mettez dans une casserole de la graisse, un ognon haché; faites frire jusqu'à ce que l'ognon soit roux; ajoutez du persil haché; laissez frire encore un peu; jetez vos haricots cuits comme il est dit ci-dessus, et mettez-y sel, poivre, filet de vinaigre; mouillez, s'il est nécessaire, avec bouillon de haricots; laissez cuire une demi-heure et servez.

Haricots blancs au jus. (Entremets.)

Faites fondre dans la casserole un morceau de graisse; jetez une pincée de farine, que vous laissez roussir; faites revenir un instant vos haricots, cuits comme nous avons dit ci-dessus; ajoutez du jus et du bouillon, sel, poivre, faites bouillir une minute et servez.

(1) Toutes ces observations s'appliquent également aux *pois*, *lentilles* et *fèves*, lorsqu'ils sont secs.

On doit aussi ajouter à l'eau de la cuisson un bouquet garni, une carotte et un ognon piqué d'un clou de girofle pour donner du goût. Cette eau sert à faire des potages maigres.

Il faut toujours faire cuire à grande eau, observation qui s'applique aussi aux *asperges*, aux *épinards* et à la *chicorée*.

Haricots blancs en salade. (Entremets.)

Ils se préparent comme les haricots verts en salade ci-dessus.

Haricots rouges à l'étuvée. (Entremets.)

Faites-les cuire dans l'eau avec du lard et de petits ognons : s'ils sont nouveaux, vous les mettez à l'eau bouillante; et s'ils sont secs, à l'eau froide. Quand ils sont cuits, vous mettez dans la casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, fines herbes ; faites-y sauter vos haricots ; ajoutez un verre de vin ; faites bouillir une demi-heure et servez avec le lard et les petits ognons. Il faut moins d'eau que pour les blancs et les verts.

On fait de très-bonne soupe avec l'eau dans laquelle les haricots ont cuit, comme soupe aux herbes, à l'ognon, etc. — Si au lieu de lard vous avez employé un morceau de mouton vous aurez un mets excellent.

Criste marine.

On dit qu'il n'y a rien de nouveau sous le soleil. Cependant voici un mets nouveau qui se sert en entremets de légumes, qui n'est ni pois, ni fève, ni haricot vert, qui les remplace en hiver et fait diversion. Il est recueilli sur les bords de la mer, préparé en boîtes de conserve par M. Viau d'Harfleur, et se vend moitié moins cher que les pois, à l'hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, 147.

LENTILLES. (Entremets.)

On les choisit larges et d'un beau blond. Les lentilles à la reine ne servent que pour faire des purées. Leurs préparations sont les mêmes qu'aux haricots blancs et rouges; comme légumes secs, elles doivent commencer à cuire à l'eau froide. Il faut tenir la marmite pleine en ne se servant que d'eau chaude pour remplir.

CHOUX.

Chou farci. (Entremets.)

Prenez un chou bien pommé, ôtez les feuilles inutiles, le trognon et les grosses côtes, placez-le dans une terrine, et versez dessus de l'eau bouillante, qui en ôte l'âcreté et facilite en même temps l'opération de détacher les feuilles suffisamment pour pouvoir les farcir; faites-le égoutter un moment, et garnissez l'intérieur et l'entre-deux des feuilles d'une farce de veau et lard, ou de chair à saucisse, farce de godiveau ou de poisson; ficelez-le et le faites cuire 4 heures à la casserole à petit feu avec ognons, carottes, débris de viandes, lard, cervelas, ce que vous aurez; mouillez de bouillon. Servez sur la cuisson passée et réduite et liée avec de la fécule.

Choux à l'allemande. (Entremets.)

Prenez des *choux frisés,* ou bien des choux à petites pommes; faites-les blanchir; hachez-les un peu et faites-les revenir dans la casserole avec une suffisante quantité de beurre et de lard fondu; quand ils sont presque cuits, sans avoir été trop pressés, mouillez-les ensuite avec un peu de jus et de bouillon et servez-les avec du lard ou avec des saucisses.

Choux en chicorée. (Entremets.)

On fait cuire aux 3 quarts dans de l'eau et du sel un chou, que l'on hache ensuite en lanières comme la choucroute; on le met à la casserole avec du beurre et du poivre, où il achève de cuire.

Chou en salade.

Les choux *verts* ou *rouges*, coupés de la même manière, se servent crus en salade.

Choux de Bruxelles. (Entremets.)

Les choux de Bruxelles sont de petits choux gros comme des noix et bien pommés.

Faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante avec du sel ; faites-les égoutter. Mettez un morceau de beurre dans la casserole ; faites-y revenir vos petits choux avec poivre et peu de sel, du jus si vous en avez. Servez-les sous une sauce blonde, page 145.

Choux à la crème. (Entremets.)

Après les avoir lavés, vous les ferez cuire à l'eau bouillante avec une poignée de sel ; quand ils fléchiront sous les doigts, vous les retirerez et les presserez ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, sel, poivre, muscade, une cuillerée de farine ; mouillez avec de la crème.

Choux rouges en quartiers. (Entremets.)

Prenez un ou 2 choux rouges, coupez-les en 4 ou 6 morceaux et jetez-les un quart d'heure dans de l'eau bouillante ; égouttez ; mettez de la graisse dans une casserole ; placez-y vos quartiers ; assaisonnez et couvrez de bardes de lard ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau ; quand ils seront cuits, égouttez, pressez-les, et donnez à chaque quartier une forme arrondie ; dressez sur votre plat, et servez au milieu une sauce espagnole au jus.

Choux rouges marinés. (Entremets.)

Prenez de gros choux, coupez-les en 4 ; supprimez le bout du côté de la queue et les cotons, ôtez les feuilles de dessus ; émincez-les comme du vermicelle, en commençant par la tête et finissant à la queue ; mettez-les blanchir 10 minutes à l'eau de sel bouillante ; égouttez, et mettez-les

dans une grande terrine; assaisonnez, et versez dessus un verre de vinaigre, autant d'eau, laissez-les trois heures au plus; ensuite, pressez fort pour extraire le jus. Mettez fondre un fort morceau de beurre dans une casserole, ajoutez vos choux, et arrosez de jus ou coulis; faites cuire doucement.

Chou rouge piqué. (Entremets.)

Il faut qu'il soit gros et dur. Faites-le blanchir, enlevez le trognon, piquez-le de très-gros lard; remplacez le trognon par de la graisse, du jus, poivre, sel; enveloppez-le d'une toilette de porc; mettez-le dans une casserole, la place du trognon en dessus, avec un peu de beurre. Faites cuire 3 heures à petit feu; retirez-le; dégraissez la sauce; faites-la réduire et la servez sur le chou.

Choucroute.

Tous les choux à grosse pomme et non frisés conviennent pour faire de la choucroute. Enlevez les feuilles vertes, coupez les choux en 2 pour ôter les grosses côtes, tranchez-les sur une table avec un couteau long, mince et bien affilé, de manière que les feuilles se trouvent coupées en filets menus. Semez au fond d'un baril bien propre, ayant servi à du vin blanc, un lit de sel, puis un lit de choux de 8 centimètres, semez dessus du genièvre et du poivre en grain, et des feuilles de laurier, foulez avec un morceau de bois sans briser les choux, mettez un nouveau lit de choux, une couche de sel, et de 2 en 2 lits du genièvre, poivre et laurier, si vous les aimez, car beaucoup de personnes n'emploient que du sel. Le baril étant aux 3 quarts plein, vous couvrez d'un morceau de forte toile, d'un couvercle de bois qui en-

tre dans le baril, puis d'un poids de 30 à 40 kilogrammes fait de gros cailloux bien lavés. Pour 50 choux moyens on a dû employer 4 ou 5 livres de sel, au plus 3 ou 4 onces de genièvre, moitié autant de poivre en grain et 20 ou 30 feuilles de laurier. La fermentation commence bientôt, le couvercle descend, l'eau qui se forme surnage, on en enlève une partie sans laisser le couvercle à sec. Au bout d'un mois la choucroute commence à être bonne, on en prend, on lave la toile et le couvercle, que l'on remet et que l'on recharge d'eau fraîche après avoir ôté le dessus de celle que les choux ont produite. L'odeur qui s'exhale de la choucroute n'a rien d'inquiétant, c'est l'effet de la fermentation, et elle se perd au lavage.

Voyez à l'art. *Cuisine polonaise* la choucroute faite en 24 heures.

Manière de l'accommoder. (Entrée.)

Après l'avoir lavée à plusieurs eaux, vous la mettez dans la casserole avec un bon morceau de lard de poitrine fumé, des saucisses et cervelas, de la graisse de rôti, le genièvre et deux verres de vin blanc. Faites cuire 6 heures, et même plus à feu doux. Servez dessus le petit lard, les saucisses et cervelas.

CHOUX-FLEURS.

Il faut choisir les choux-fleurs blancs, bien serrés et fermes sans être mousseux.

Manière de les faire cuire.

Épluchez et lavez-les; jetez-les dans de l'eau bouillante où vous aurez mis du sel et un peu de farine délayée dans un peu d'eau, ce qui les entretient blancs; quand ils fléchissent sous le doigt, ils sont cuits; retirez-les de l'eau et les mettez

égoutter : ensuite vous les accommodez de l'une des manières qui va être indiquée.

L'eau qui a servi à faire cuire les choux-fleurs produit une très-bonne soupe à l'ognon ou à l'oseille, avec riz ou avec semoule.

Choux-fleurs à la sauce blanche. (Entremets.)

Faites-les égoutter sans les laisser refroidir, et dressez-les sur un plat en y versant la sauce blanche de manière qu'elle pénètre partout.

Il faut observer que l'on doit les dresser sur le plat les uns à côté des autres la fleur en dessus, de manière qu'ils semblent ne former qu'un seul gros chou-fleur. Pour arriver à cette perfection, on les moule, la tête en bas, dans un grand bol que l'on retourne sur le plat.

Choux-fleurs à la sauce blonde. (Entremets.)

On les prépare comme ceux ci-dessus, et on les couvre d'une sauce blonde : p. 145.

Choux-fleurs à la crème. (Entremets.)

Faites cuire comme les précédents, et les dressez sur le plat ; versez dessus de la crème, saupoudrez de sel et poivre et de chapelure. Posez le plat sur un feu doux, et le couvrez du four de campagne ; faites cuire un quart d'heure.

Choux-fleurs à la sauce tomate. (Entremets.)

Quand ils sont cuits, vous les dressez sur le plat comme les précédents ; et vous les couvrez d'une sauce tomate, p. 151.

Choux-fleurs au jus. (Entremets.)

Faites cuire comme ci-dessus, et les faites revenir un moment dans une casserole avec de la graisse et une pincée de farine ; ajoutez-y du jus, sel, poivre et muscade, un peu de bouillon, et les

remuez avec précaution pour les casser le moins possible.

Choux-fleurs en salade. (Entremets.)

On les fait cuire comme les précédents et on les assaisonne d'huile, vinaigre, sel et poivre, ou de la sauce à l'huile indiquée aux artichauts.

Choux-fleurs au beurre. (Entremets.)

Lorsqu'ils sont cuits comme ci-dessus et égouttés, vous leur faites faire un tour dans la casserole avec un morceau de beurre frais, sel, poivre, épices; dressez-les proprement sur le plat, entourés, si vous voulez, de croûtons frits.

Choux-fleurs frits. (Entremets.)

Faites cuire comme il est dit en tête de l'article *Choux-fleurs;* mais retirez-les aux 3 quarts de la cuisson. Quand ils sont égouttés, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, vinaigre; sautez-les dans cet assaisonnement; mettez-les dans une pâte à frire semblable à celle indiquée pour les artichauts; faites-les frire blond.

Choux-fleurs au fromage. (Entremets.)

Cuits avec peu de sel et égouttés, trempez les plus gros morceaux dans une sauce blanche, sans liaison, mêlée de fromage râpé; enduisez-en aussi les débris, et dressez en boule sur le plat; recouvrez le tout de la même sauce, saupoudrez le dessus de fromage, étendez une couche de beurre avec une plume, et saupoudrez de mie de pain; faites prendre couleur sous le four. Servez brûlant.

Choux-fleurs au gratin.

Pour employer des choux-fleurs qui ont été servis à la sauce blanche, vous les arrangez sur un plat qui aille au feu; unissez-les avec propreté

et les couvrez de mie de pain avec du beurre par petits morceaux. Faites prendre couleur sous le four de campagne.

Le *chou rutabaga*, cueilli quand sa chair est encore tendre, remplace le chou-fleur pour le goût.

ARTICHAUTS.

Les fonds d'artichauts servent à garnir toutes sortes de ragoûts.

Manière de faire cuire les artichauts.

Coupez les bouts des feuilles, la queue, les feuilles dures du dessous; placez-les au fond d'un chaudron, dans de l'eau bouillante qui ne les couvre qu'aux 3 quarts, avec sel, poivre, bouquet garni, et, si l'on veut, un peu de beurre. Tirez une feuille : si elle se détache facilement, ils sont cuits; retirez de l'eau, mettez-les égoutter sens dessus dessous et ôtez le foin.

Si vous voulez leur conserver une belle verdeur il faut mettre une bonne cuillerée de cendre de bois dans un nouet de linge que l'on place dans un tamis : on verse dessus de l'eau bouillante, qui passe, et dans laquelle on les fait cuire.

Artichauts à la sauce. (Entremets.)

On les sert très-chauds et bien égouttés, accompagnés d'une sauce blanche, servie dans une saucière, ou d'une *sauce blonde.*

Artichauts au gras. (Entremets.)

Coupez en deux de moyens artichauts, ôtez-en le foin et les parez ; faites-les blanchir à l'eau et sel; mettez des tranches de lard gras dans une casserole avec une ou deux tranches de veau, 2 ognons, une carotte, un clou de girofle, peu de

thym ; arrangez les artichauts sur les bardes et le veau, et mettez sur un feu doux. Quand le veau a pris couleur, mouillez avec un peu d'eau : faites mijoter. Servez les artichauts en turban, et la sauce, que vous avez liée de fécule, au milieu.

Artichauts sur le gril. (Entremets.)

Faites-les cuire à moitié, ôtez le foin, mettez en place une pincée de persil et ciboule hachés, peu de chapelure, une cuillerée d'huile, sel, poivre; achevez de cuire sur le gril, et servez très-chaud.

Artichauts frits. (Entremets.)

Parez de jeunes artichauts jusqu'aux feuilles les plus tendres, faites une douzaine de morceaux de chacun, ôtez le foin et rafraîchissez le bout des feuilles. Faites une pâte comme *ci-après*, mettez-y vos artichauts et mêlez le tout ensemble. Votre friture étant bien chaude, prenez avec la passoire une poignée d'artichauts, que vous ferez tomber morceau par morceau autant que possible dans cette friture, autant qu'elle en pourra contenir; remuez-les et détachez ceux qui se collent les uns contre les autres. Lorsqu'ils sont d'une belle couleur blonde, retirez-les de la friture sur une passoire. Jetez une bonne poignée de persil en branche dans la friture; et lorsque la friture cessera de faire du bruit, sortez-le et égouttez-le sur un linge, saupoudrez-le d'un peu de sel, dressez vos artichauts en pyramide sur une serviette pliée et couronnez-les de persil frit.

Vous pouvez faire frire en pâte les fonds des artichauts cuits à l'eau et desservis. On les coupe par bandes après avoir enlevé les feuilles.

Pâte pour toutes sortes de fritures.

Prenez de la farine, que vous délayez avec de

l'eau, une cuillerée d'eau-de-vie, une cuillerée d'huile, du sel si ce n'est pas pour entremets sucré. Battez le tout, non en tournant, mais en travers, comme si vous battiez une omelette. Laissez-la reposer une demi-heure, et au moment de vous en servir vous y mêlez la moitié d'un blanc d'œuf battu en neige; on ne peut indiquer la quantité d'eau, l'usage l'apprendra. Si on veut on ajoute un œuf, mais on peut s'en passer.

Voyez à la table l'article *Friture*.

Artichauts en fricassée de poulet. (Entremets.)

Étant coupés de la même façon que pour frire, faites-les cuire dans l'eau, remettez-les à l'eau fraîche et les accommodez après en fricassée de poulet. Voyez *Fricassée de poulet* ou *Blanquette*.

Artichauts sautés. (Entremets.)

Coupez en 4 des artichauts moyens et tendres, ôtez le foin et parez-les en leur laissant à chacun 3 feuilles; lavez et essuyez. Mettez du beurre dans une casserole, où vous arrangez vos artichauts, et les mettez sur un feu doux seulement 20 minutes avant de servir. Dressez-les, sur le plat, en turban. Mettez une cuillerée de chapelure dans le beurre, autant de persil haché et un jus de citron, un peu de sel : servez cette sauce dans le milieu des artichauts. Il ne faut pas les blanchir.

Artichauts à la provençale. (Entremets.)

Prenez des artichauts, que vous appropriez dessus et dessous; faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau; ôtez-en le foin; mettez-les sur une tourtière avec huile, gousses d'ail, sel, poivre. Faites cuire sur la cendre chaude, feu dessus et dessous : quand ils sont cuits, ôtez les gousses d'ail et servez à sec avec un jus de citron.

Artichauts farcis. (Entremets.)

Les artichauts farcis se font de la même façon que les précédents. Au lieu d'ail, vous mettez dans le milieu des artichauts persil, ciboules hachés et une farce de viande ou de godiveau; quand les feuilles sont rissolées, servez avec les fines herbes, peu d'huile et un jus de citron.

Artichauts à la barigoule. (Entremets.)

Parez et lavez : faites blanchir assez pour pouvoir ôter le foin avec une cuillère; faites chauffer de l'huile dans une poêle, mettez-y les artichauts du côté des feuilles, faites prendre couleur, égouttez-les. Placez-les dans une casserole, les feuilles en dessus et sur des bardes de lard, avec bouillon, feuille de laurier, peu de thym, sel, poivre; faites cuire, feu dessus et dessous. Servez-les avec la sauce réduite.

Artichauts à l'huile et à la poivrade. (Entrem.)

Les gros se mangent cuits à l'eau comme nous avons dit en tête de cet article; on les laisse refroidir et on les sert accompagnés de la sauce suivante, servie dans une saucière.

Les petits artichauts nouveaux se mangent crus, avec la même sauce ou simplement du sel.

Sauce à l'huile et au vinaigre pour les artichauts crus et cuits, asperges, etc.

Prenez un jaune d'œuf dur, écrasez-le dans une saucière et le délayez avec une cuillerée de vinaigre, sel, poivre, de la fourniture de salade hachée très-menu ou une échalote aussi hachée très-menu; ajoutez 2 cuillerées d'huile, délayez et servez.

RADIS ET RAVES. (Hors-d'œuvre.)

On les épluche en supprimant les menues racines, et en leur laissant 2 ou 3 petites feuilles tendres. Il faut les servir dans des coquilles à hors-d'œuvre et sans eau, afin d'éviter de la voir répandre sur la table ; d'ailleurs l'eau leur est nuisible. — Voyez, page 51, aux *Fleurs-racines*, la manière de façonner les radis.

CHICORÉE.

Chicorée sauvage.

La chicorée sauvage n'est bonne que pour manger en salade, quand elle est jeune et tendre.

Chicorée blanche. (Entremets.)

Elle se mange en salade et sert à faire des ragoûts.

Enlevez les feuilles vertes et les plus gros cotons, lavez-la à plusieurs eaux si elle a du sable ou du terreau, jetez-la dans l'eau bouillante salée cuire une demi-heure, retirez-la à l'eau fraîche, pressez-la fortement entre les mains en en formant des boules, que vous hachez. Mettez dans la casserole un morceau de beurre et une petite cuillerée de farine, tournez, mettez-y la chicorée et la remuez avec une cuillère de bois pour la sécher. Assaisonnez-la alors de ce que vous aurez en bon bouillon et jus, car sans cela ce mets ne vaudra rien ; un peu de sel, poivre, muscade : achevez de cuire. Au moment de servir vous la lierez d'une cuillerée de crème. Il va sans dire qu'*en maigre* on n'emploiera que du beurre et du lait dont on fera une béchamel que l'on pourra lier avec des jaunes d'œufs. — Si on veut l'entourer de croûtons on les fera frire dans le beurre avant d'y mettre de la farine, et on n'emploiera ce beurre qu'autant qu'il n'aura pas noirci.

Salade de chicorée cuite.

Appropriez vos chicorées sans les défaire et faites-les cuire dans de l'eau et sel, retirez-les à l'eau froide et les faites bien égoutter sur un linge; servez-les sur un plat creux garni de betteraves rouges et assaisonnez comme salade.

POIRÉE ET PISSENLIT.

Les feuilles de poirée et celles de pissenlit, préparées et cuites comme la chicorée, sont une imitation fort utile de la chicorée dans la saison où l'on n'en a pas encore de blanche.

LAITUE.

Laitue en maigre. (Entremets.)

Prenez des laitues fermes et pommées, ôtez les feuilles vertes; lavez-les et les faites blanchir 10 minutes à l'eau bouillante; étant rafraîchies et égouttées sur un torchon, faites une petite incision avec un couteau et introduisez dedans un peu de sel, poivre et muscade; foncez une casserole de carottes, ognons, un petit bouquet garni; rangez-y vos laitues et versez de l'eau pour qu'elles puissent baigner ; ajoutez un morceau de beurre, un peu de sel, un clou de girofle; couvrez d'un papier beurré, faites cuire 2 heures feu dessus et dessous. Au moment de servir, égouttez-les; dressez en couronne. Faites un petit roux blanc, que vous mouillez avec un peu de la cuisson des laitues, un peu de crème ; cette sauce étant réduite à son point, liez-la de 2 jaunes d'œufs, versez-la sur les laitues et servez.

Laitue au jus. (Entremets.)

Quand elle est préparée et cuite comme la précédente, vous la mettez dans la casserole avec de

la graisse, une pincée de farine et du jus; faites bouillir dix minutes : mouillez de bouillon, et servez.

Laitue à la sauce blonde. (Entremets.)

Cuite comme la première, vous la couvrez d'une sauce blonde : p. 145.

Laitue farcie. (Entremets.)

Préparées comme la première, ôtez les trognons et remplacez-les par une farce grasse ou maigre; ficelez et faites cuire dans une casserole avec jus et bouillon, ou avec du beurre si c'est en maigre: la cuisson faite, vous les servez avec leur jus.

Laitue hachée en chicorée. (Entremets.)

Suivez les mêmes procédés que pour la chicorée.

Salades de laitue.

Au lard. Assaisonnez votre salade de poivre et épices, peu de sel. Faites fondre à la poêle de petits dés de lard gras; versez-les brûlants sur la salade. Faites chauffer à la poêle le vinaigre; mêlez dans un saladier échauffé et servez de suite.

Au thon. Ornez le dessus de votre salade de filets de thon et de quartiers d'œufs durs. Servez-la ainsi et l'assaisonnez sur table.

Aux œufs. Écrasez dans un bol des jaunes d'œufs durs, ajoutez-y, si vous voulez, les blancs hachés fin; sel, poivre et beaucoup de 4 épices, vinaigre et beaucoup d'huile, mêlez cette sauce avec la salade, et vous la rendrez savoureuse malgré le peu de goût de la laitue. Il faut au moins un œuf pour chaque personne.

En magnonnaise. Assaisonnez-la comme à l'ordinaire, retournez-la et versez dessus une magnonnaise; servez-la ainsi.

A la crème. Assaisonnez de sel, poivre, vinaigre, et ajoutez de la crème; retournez et servez sans la faire attendre.

ROMAINE. (Entremets.)

On l'accommode et on la sert exactement des mêmes façons que la laitue, sauf les salades.

DES SALADES.

Chacun a une manière à soi de répandre l'assaisonnement sur la salade : la meilleure est celle qui réussit le mieux à faire fondre le sel et à diviser le poivre ou les épices également dans toute la salade. Que l'huile soit versée avant ou après le vinaigre, il importe peu, pourvu qu'on mette juste les proportions nécessaires.

On peut servir les fournitures dans une soucoupe, afin que chacun soit libre d'en faire usage.

A la campagne, on emploiera dans la même salade les trois romaines *blanche*, panachée de *rose*, et panaché-*foncé*. Les cœurs se coupent en long, se placent en rayons en dessus, et en alternant les couleurs, non cœur par cœur, mais par 2 ou 3 de chacune. On place les fleurs comme on les voit figurées dans les gravures. On arrange la chicorée blanche en faisant paraître en dessus le plus possible la partie frisée, et formant au milieu un enfoncement où l'on place des fleurs. Les fleurs qui peuvent servir de décoration, sans danger pour la santé, sont : les Capucine, Bourrache, Mauve et Guimauve, Chicorée sauvage, Buglose, Pervenche et Bouillon-blanc, Pensée, Campanule, pétales de Rose et de Dahlia. Il faut se défier de celles dont on ne connaît pas les propriétés, parce qu'il y en a de malfaisantes : telles que les Aconit, Laurier-rose, etc. Il faut mélanger leurs couleurs avec goût, comme dans la figure en tête de ce volume où l'on a employé les Capucine, Mauve et Bourrache.

CARDONS D'ESPAGNE ET DE TOURS.

Cardons au maigre. (Entremets.)

Coupez par morceaux, épluchez, lavez et faites cuire à l'eau bouillante avec du sel et une cuillerée de farine ; remuez de temps à autre pour

empêcher le dessus de noircir; faites-les égoutter quand ils sont cuits; versez dessus une sauce blanche. *En gras*, une sauce blonde : p. 145.

Cardons au jus. (Entremets.)

Faites cuire comme les précédents. Mettez dans une casserole de la graisse et une cuillerée de farine, que vous faites roussir; ajoutez-y doucement une cuillerée à pot de bouillon, un bouquet de persil, sel, poivre; laissez bouillir un quart d'heure; mettez vos cardes et du jus, et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit réduite.

Cardons au jus plus distingués.

Le célèbre gastronome d'Aigrefeuille ne jugeait digne du cordon bleu que la cuisinière qui aurait su accommoder parfaitement les cardons.

Prenez les côtes les plus blanches, coupez-les de même longueur, rafraîchissez les bords avec le couteau, faites-les blanchir à grande eau bouillante; lorsque le limon s'en va facilement, retirez-les du feu et versez un peu d'eau froide de manière à y pouvoir tenir la main; détachez-en le limon à l'aide d'un torchon ou d'une brosse de chiendent; lorsqu'ils sont bien lavés à plusieurs eaux, égouttez-les; foncez une casserole de bardes de lard, un peu de jambon, carotte, ognon, un petit bouquet garni, 2 clous de girofle; mettez-y les cardons, couvrez-les de tranches de citrons dont vous aurez supprimé la peau et les pepins, barde de lard, un peu de sel, de l'eau; mettez cuire sur le fourneau : au moment de l'ébullition, ajoutez un bon morceau de beurre manié de farine. Les cardons étant cuits et égouttés, mettez dans une casserole 2 cuillerées de coulis, 2 cuillerées de jus; faites bien réduire cette sauce, met-

tez les cardons mijoter un instant; au moment de les servir, liez-les avec un peu de moelle de bœuf fondue au bain-maris; servez bien chaud.

Cardons au gratin. (Entremets.)

Ordinairement on prend des cardons de desserte; beurrez un plat, saupoudrez-le de chapelure, arrangez-y vos cardons, saupoudrez-les de mie de pain, arrosez de beurre fondu, posez le plat sur la cendre brûlante et faites prendre une belle couleur sous le four de campagne très-chaud. On fait aussi ces cardons au gratin au fromage râpé qu'on mêle dans les cardons. On mêle aussi du fromage avec la mie de pain; on en couvre les cardons, que l'on arrose de beurre, et l'on finit comme ci-dessus.

Cardons à la poulette. (Entremets.)

Faites-les cuire comme les précédents; faites une sauce à la poulette, comme pour les concombres à la poulette : p. 333. On peut aussi en faire une purée, comme le céleri : p. 159.

CÉLERI. (Entremets.)

On n'emploie que les cœurs et les feuilles blanches : on le fait cuire et on l'assaisonne comme les cardes et cardons.

Céleri en rémolade.

Épluchez-le de ses feuilles vertes; laissez-le entier et l'appropriez; lavez-le avec soin; arrangez-le en éventail dans un saladier, une rémolade dans une saucière.

Céleri frit. (Entremets.)

Si vous avez du céleri de desserte, il faut ôter, autant que possible, la sauce qui l'entoure; fendez-le en deux, trempez-le dans une pâte à

frire, faites frire de belle couleur et servez-le sur une serviette pliée. Voyez *Pâte à frire*, p. 321.

OSEILLE.

Purée ou *farce d'oseille*. (Entremets.)

Épluchez de l'oseille, poirée, laitue, belle-dame, cerfeuil, épinards, que vous faites blanchir en un moment à l'eau bouillante; retirez et mettez à l'eau froide, égouttez et hachez. Mettez un morceau de beurre dans une casserole et ensuite votre farce avec une cuillerée de farine, sel et poivre; mouillez avec du lait et faites mijoter une demi-heure. Liez de 2 ou 3 jaunes d'œufs, et servez sur votre farce des œufs pochés, mollets, ou des œufs durs coupés en deux.

En gras. Vous employez de la graisse et du jus avec le beurre, et mouillez de bouillon. Vous prenez le jus de la viande que vous devez servir dessus, soit fricandeau, côtelettes, etc.

Beignets d'oseille. (Entremets.)

Prenez de moyennes feuilles d'oseille douce, ôtez-en la queue et les trempez dans une pâte de beignets; faites frire et garnissez de persil frit.

ÉPINARDS. (Entremets.)

Les épinards sont âcres en été : on peut dans ce temps les remplacer par des feuilles de betteraves. On prend les jeunes feuilles, on ôte les queues et les côtes, en tirant au rebours comme les épinards; on fait cuire et on accommode exactement de même. — Le cresson de fontaine, cuit et accommodé à la manière des épinards, leur est presque égal en bonté. — On fait aussi une imitation des épinards avec des orties jeunes et tendres, des feuilles de blé sarrasin, etc.

Épluchez et faites cuire vos épinards à l'eau

bouillante avec de la laitue, pour les rendre plus doux; retirez-les dans l'eau fraîche et les pressez pour en faire sortir l'eau; hachez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; faites bouillir à petit feu un quart d'heure et ajoutez après un peu de sel, de sucre, de la muscade, une pincée de farine; mouillez avec du lait ou de la crème; faites mijoter encore un quart d'heure et servez. Pour les faire au gras, en place de lait ou de crème mettez de bon bouillon ou du jus; servez garnis de croûtons frits.

OGNONS, POIREAUX.

Ognons à la crème. (Entremets.)

Prenez de petits ognons blancs, que vous faites cuire à l'eau bouillante avec du sel; faites-les égoutter. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, les ognons saupoudrés d'un peu de farine, poivre et sel; versez-y de la crème en tournant avec une cuillère, et servez de suite.

Ognons à l'étuvée. (Entremets.)

Faites un roux de belle couleur avec du beurre et de la farine; mouillez avec vin rouge et bouillon; mettez-y des ognons cuits un quart d'heure à l'eau avec bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier, thym; faites cuire et servez à courte sauce garnis de croûtons passés au beurre, câpres entières, anchois hachés.

Quand les ognons sont cuits dans du bouillon, bien égouttés et refroidis, ils se mangent en salade avec sel, poivre, huile et vinaigre.

Voyez aussi *Miroton*, p. 168.

Poireaux en hachis. (Entremets.)

Épluchez une bonne quantité de poireaux; cou-

pez-les en deux ou trois en supprimant le vert, qui pourrait être dur; lavez et faites blanchir à l'eau bouillante; retirez-les et les faites blanchir une seconde fois dans de l'eau avec sel; faites égoutter; pressez-les de manière à en extraire toute l'eau; hachez-les comme des épinards. Mettez dans la casserole un morceau de beurre et y faites revenir les poireaux avec une pincée de farine, sel, poivre; mouillez de crème; faites cuire; liez de 2 jaunes d'œufs et servez garni de croûtons frits. En gras, on se sert de graisse; on mouille de bouillon et de jus. On peut servir dessus toute espèce de viande, côtelettes, fricandeau, etc.

ASPERGES.

Asperges à la sauce blanche. (Entremets.)

Après les avoir ratissées, lavées et coupées de même longueur, liez-les par petits bottillons : mettez-les cuire dans l'eau bouillante avec du sel, retirez-les de l'eau un peu croquantes, et les servez sur la table toutes chaudes avec une bonne sauce blanche, ou une *sauce blonde :* p. 143 et 145.

Il est mieux de les servir sur une serviette pliée qui reçoit leur eau, les bottillons déliés.

Asperges en petits pois. (Entremets.)

Pour les manger en petits pois prenez-les petites, cassez-les en morceaux, faites-les bouillir un peu dans l'eau, mettez-les ensuite égoutter, et accommodez comme les petits pois, p. 306.

Asperges à l'huile. (Entremets.)

Cuites comme pour la sauce blanche, elles se mangent aussi froides, avec la même sauce à l'huile indiquée pour les artichauts, p. 333.

Asperges frites. (Entremets.)

Enlevez la partie dure des asperges; faites-les

blanchir à l'eau et sel; retirez-les à l'eau fraîche pour conserver leur verdeur; retirez-les; essuyez-les; farinez-les; liez-les par 6 ou 7 avec du fil; passez-les dans l'œuf battu et faites frire.

CONCOMBRES.

Pelez-les, fendez-les en quatre; épluchez-les de leurs graines, coupez par morceaux longs comme le petit doigt; jetez-les dans l'eau bouillante avec du sel et un demi-verre de vinaigre; lorsqu'ils seront cuits, on les égoutte dans une passoire et sur un linge blanc: car ce légume ne saurait jamais être trop égoutté.

Accommodez-les ensuite comme il va être dit.

Concombres à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Mettez dans une casserole du beurre manié de persil, ciboule hachés, sel, poivre; faites-y sauter vos concombres et les servez sur un plat chaud.

Concombres à la poulette. (Entremets.)

Mettez dans une casserole du beurre manié de farine; mouillez de crème ou de bouillon; faites-y sauter vos concombres et liez la sauce avec 2 jaunes d'œufs, hors du feu; filet de vinaigre.

Concombres à la béchamel. (Entremets.)

Préparés comme ci-dessus et seulement blanchis, vous les achevez de cuire dans du bouillon; égouttez-les et les servez dans une béchamel.

Concombres farcis. (Entremets.)

Coupez un bout du côté de la queue et videz l'intérieur avec la queue d'une fourchette; pelez-les. Vous avez préparé une farce de viande, de poisson, ou de godiveau, dont vous les farcissez. Rebouchez-les avec les bouts que vous en avez ôtés, en les faisant tenir avec des brochettes de

bois. Enveloppez-les chacun d'un linge; mettez-les dans une casserole large avec du beurre, un bouquet garni, du bouillon; faites mijoter deux heures; retirez-les, faites réduire le mouillement, liez avec de la fécule et servez sous les concombres.

Concombres frits. (Entremets).

Coupez les concombres par tranches en longueur, essuyez-les et les faites frire. On peut aussi les mettre dans la pâte comme des salsifis.

Salade de concombres. (Hors-d'œuvre.)

Coupez-les par rondelles minces, mettez-les mariner une heure dans du vinaigre et du sel; égouttez-les, et y ajoutez poivre, huile et vinaigre.

AUBERGINES *sur le gril.* (Hors-d'œuvre.)

Coupez-les en deux dans leur longueur; mettez-les sur un plat; saupoudrez-les de sel fin et poivre; arrosez d'huile fine; laissez mariner une demi-heure; faites-les griller en les arrosant avec la marinade.

Aubergines farcies. (Entremets.)

Prenez 3 aubergines bien mûres, fendez-les en 2 dans leur longueur; retirez une partie de la chair sans percer l'écorce, et la hachez; mettez-la dans un vase creux pour purger un peu; ajoutez sel, poivre et un peu de vinaigre; laissez une heure; ensuite, hachez persil et fines herbes, un ognon, la moitié d'une gousse d'ail, échalote; passez le tout au beurre; pressez votre chair d'aubergines, et ajoutez-la à cet assaisonnement. Faites tremper gros comme deux œufs de mie de pain dans du bouillon ou du lait; pressez et pilez; ajoutez une demi-livre de chair à saucisses, que vous pilez avec; ajoutez toute votre composition,

assaisonnez, pilez un peu, farcissez vos aubergines; saupoudrez de chapelure de pain; arrosez de beurre, et faites cuire sous le four de campagne.

TOMATES *farcies*. (Entremets.)

Rafraîchissez d'un coup de couteau du côté de la queue une douzaine de tomates; videz-les avec une cuillère sans les crever; passez cette pulpe, pour en séparer les pepins; faites-la réduire en purée un peu épaisse. Mettez dans une casserole 2 cuillérées d'huile, persil, ail, échalotes hachés, passez ces fines herbes un peu sur le feu; ajoutez-y un peu de lard râpé, de la mie de pain que vous aurez fait tremper dans du bouillon, et votre purée de tomates bien pressée, poivre, sel, muscade, 2 jaunes d'œufs; le tout étant refroidi et bien mêlé, farcissez les tomates, que vous saupoudrez de chapelure, et posez-les sur une tourtière; arrosez-les de beurre fondu; faites-les cuire feu dessus et dessous, et servez.

POTIRON, CITROUILLE, GIRAUMON. (Entremets.)

Épluchez et coupez par morceaux, que vous jetez dans l'eau bouillante avec du sel; faites-les cuire assez pour qu'ils puissent passer en purée à la passoire; mettez fondre dans une casserole un morceau de beurre, un verre de crème; ajoutez la purée de potiron, poivre, sel, une pincée de farine; faites mijoter un quart d'heure; liez de jaunes d'œufs et servez.

Outre la manière de les employer en purée, on peut aussi les servir coupés par petits morceaux cuits à l'eau et sel, égouttés et assaisonnés dans la casserole avec beurre, persil et ciboules hachés, sel, poivre.

NAVETS.

Navets à la poulette. (Entremets.)

Tournez en forme de petites poires une trentaine de navets; jetez-les dans l'eau bouillante pour les blanchir; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine; faites un roux blanc, que vous mouillez avec du bouillon; mettez-y cuire vos navets et faites réduire la sauce à son point; ajoutez une cuillerée de sucre en poudre; au moment de servir, liez-les de 3 jaunes d'œufs et un peu de bon beurre frais.

Navets à la béchamel. (Entremets.)

Tournez les navets d'égale grosseur, faites-les blanchir et cuire après dans du bouillon; étant cuits, servez-les sous une sauce à la béchamel.

Navets au sucre. (Entremets.)

Épluchez de petits navets, que vous faites revenir à la casserole avec du beurre; quand ils sont dorés, vous les saupoudrez de sucre, d'un peu de sel, et les mouillez, si vous voulez, d'une cuillerée ou deux de bouillon : couvrez, achevez de cuire doucement, et servez.

Navets glacés en forme de poires. (Entremets.)

Prenez de gros navets tendres et point creux, pelez-les et donnez-leur la forme; faites-les blanchir 10 minutes à l'eau bouillante. Beurrez le fond d'une casserole, placez-y vos navets; saupoudrez-les de sucre en poudre, mouillez de blond de veau, ou autre coulis ou jus clair : faites un rond de papier, que vous beurrez et mettez sur vos navets; faites-les aller en commençant un peu vite, et ensuite doucement, feu dessus et dessous. Étant cuits, dressez-les comme une compote de poires et le jus dessous.

Purée de navets. (Entremets.)

Coupez-les très-mince et les faites blanchir et ensuite égoutter; mettez-les à la casserole avec un bon morceau de beurre, sel et poivre, et les y laissez mijoter sur un feu très-doux avec du jus, si vous en avez, jusqu'à ce qu'ils soient en purée, et vous la servez seule, ou sous un rôti ou des côtelettes, en *entrée*.

Navets à la moutarde. (Entremets.)

Blanchis et égouttés, vous pouvez les servir à la sauce blanche et à la moutarde, que vous délayez ensemble.

Navets aux pommes de terre. (Entremets.)

Prenez des navets de Freneuse, faites-les cuire à l'eau bouillante avec de petites pommes de terre longues; retirez-les avec précaution et les dressez sur le plat; faites fondre à la casserole un morceau de beurre frais; mêlez-y de la moutarde et du sel, versez sur le plat.

Navets au jus. (Entremets.)

Coupez vos navets par morceaux; faites-les roussir dans du beurre; mouillez avec du bouillon et du jus; assaisonnez; faites-les cuire à petit feu; et servez à courte sauce.

CAROTTES.

Ragoût de carottes. (Entremets.)

Ratissez et lavez vos carottes, mettez-les blanchir à l'eau bouillante, coupez-les en filets, passez-les au feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil haché, faites-les cuire et mouillez avec du lait; quand la cuisson est faite, liez de jaunes d'œufs et servez.

Si c'est au gras, mettez-les dans une casserole

avec des tranches de lard, persil, ciboules, sel, poivre; mouillez avec du bouillon et du jus; faites cuire et réduire à courte sauce; servez le tout ensemble.

Carottes à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Tournez-les en petits bouchons; et faites-les cuire dans de l'eau avec du sel et du beurre. Mettez dans une casserole du beurre, persil et ciboules hachés, sel et gros poivre, mettez-y vos carottes égouttées, sautez-les et servez.

Carottes frites. (Entremets.)

Coupez-les en ronds, faites-les blanchir un moment et les mettez dans la friture, retirez-les et les servez bien chaudes.

Carottes à la flamande. (Entremets.)

Coupez-les en ronds et les faites blanchir 5 minutes; mettez-les dans une casserole avec beurre, bouillon, un peu de sucre: faites cuire et réduire; ajoutez un morceau de beurre, fines herbes, une cuillerée de jus, faites cuire un bouillon et servez garni, si vous voulez, de croûtons frits.

Carottes à la poulette. (Entremets.)

Ratissez et coupez-les par tranches; mettez-les cuire à l'eau bouillante, sel, beurre ou graisse de volaille; quand elles sont cuites, égouttez; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec 2 cuillerées de farine, que vous mêlez avec le beurre: assaisonnez, et mouillez avec du bouillon ou de l'eau; quand votre sauce sera liée, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, un peu de sucre et vos carottes.

Carottes aux fines herbes. (Entremets.)

Faites cuire comme les précédentes; égouttez;

mettez un morceau de beurre dans une casserole avec 2 cuillerées de farine, faites un roux, et ajoutez persil haché; assaisonnez, mouillez avec jus ou bouillon : laissez un peu bouillir votre sauce; ajoutez vos carottes, un peu de citron, et servez.

BETTERAVES. (Entremets.)

Faites-les cuire au four, après le pain retiré, dans un pot de terre renversé, posé sur un lit de paille mouillée : il ne faut pas moins de 8 à 10 heures; elles sont *de beaucoup* préférables à celles cuites dans l'eau. On les sert sur la salade ou en fricassée. — Pour les fricasser, quand elles sont cuites et coupées en tranches, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre, sel, poivre; faites-les bouillir un quart d'heure. On les sert encore à la sauce blanche.

SALSIFIS ET SCORSONÈRES.

Les salsifis sont blancs et se récoltent la première année. Les scorsonères sont noires, et ne se récoltent que la seconde année : elles sont plus tendres et préférables.

Salsifis ou scorsonères. (Entremets.)

Ratissez-les et jetez-les, à mesure que vous les préparez, dans une terrine où vous aurez mis de l'eau et du vinaigre : retirez-les et faites-les cuire dans beaucoup d'eau, en les y jetant lorsqu'elle bout, avec un peu de sel et une cuillerée de farine; quand ils sont cuits, égouttez-les et les assaisonnez d'une des manières suivantes :

Pour les faire *frire* : il faut les faire mariner dans une terrine avec sel, poivre, vinaigre, un moment avant de vous en servir, ensuite trem-

pez-les dans une pâte comme il est indiqué aux artichauts; faites frire de belle couleur.

A la poulette : Faites une sauce à la poulette, comme pour les carottes, et liez avec des jaunes d'œufs; ajoutez vos salsifis et jus de citron, servez.

A la sauce blanche : On les sert, chauds, sous une sauce blanche ou sous une *béchamel.*

A la sauce blonde : Servez-les, chauds, sous une sauce blonde.

Au jus : On les fait revenir dans une casserole avec graisse et farine; ajoutez du bouillon, jus, sel, poivre, muscade.

A la maître d'hôtel : Mêlez-les, chauds, avec du beurre manié de persil et ciboule hachés fin, sel, poivre blanc.

Au fromage : Mêlez-les avec beurre, fromage râpé, poivre blanc.

En salade : Coupez-les d'une égale longueur; mettez-les dans un vase creux; assaisonnez comme une salade, et sautez-les pour les retourner : dressez dans votre saladier; ayez soin qu'ils soient blancs et employez du poivre blanc.

Les feuilles composant le cœur, qui naît à la racine, se mangent en salade quand elles sont petites et assez blanches. Les cœurs étant gros, on les lie par bottillons et on les fait cuire comme les racines pour servir au jus ou à la sauce blonde.

PATATES. (Entremets.)

Il ne faut pas les confondre avec les pommes de terre. Ce sont des racines en forme de pommes de terre très-longues; quand elles ont une odeur de rose, elles ne peuvent se garder longtemps. Ces racines sont fort délicates et d'une saveur su-

crée. On les fait cuire à l'eau avec un peu de sel.

On les fait frire après les avoir marinées avec de l'eau-de-vie et de l'écorce de citron. On se sert d'une pâte comme pour les salsifis.

On les fait frire aussi au beurre comme des pommes de terre.

POMMES DE TERRE *.

Moyen de les faire cuire pour les manger à la place du pain.

Mettez cuire à l'eau avec du sel, *dans une marmite de fer ;* retirez-les aussitôt qu'il sera possible de les peler; ôtez la peau; videz l'eau de la marmite et mettez dedans vos pommes de terre pelées; remettez sur le feu la marmite bien couverte avec les pommes de terre sans eau; laissez-les le temps nécessaire pour finir la cuisson.

Autre manière. Pelez-les et les faites cuire dans un four bien propre, ou four de poêle, ou four Harel. On les mange ainsi avec du beurre frais et du sel, ou un peu de beurre maître-d'hôtel.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel. (Entrem.)

Faites cuire vos pommes de terre dans l'eau et les pelez ; coupez-les par tranches et mettez-les ensuite dans une casserole avec beurre frais, persil et ciboules hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre : faites chauffer et servez. En place de beurre vous pouvez mettre de l'huile; quand elles sont très-petites, on peut se dispenser de les couper par tranches.

Pommes de terre à la parisienne. (Entrem.)

Mettez un morceau de beurre ou graisse dans

* Toutes les fois qu'on devra les écraser, il sera plus facile et plus prompt de les faire cuire à la vapeur. Voyez page 38. Elles seront plus farineuses.

une casserole avec un gros ognon, que vous aurez coupé par petits morceaux; quand il sera de belle couleur mettez un verre d'eau et vos pommes de terre, poivre et sel, un bouquet garni : faites cuire à petit feu.

Pommes de terre à l'anglaise. (Entremets.)

Vous laverez bien des pommes de terre; vous les ferez cuire dans de l'eau et du sel et vous les éplucherez : quand elles seront cuites, vous mettrez tiédir un bon morceau de beurre dans une casserole; vous coupez les pommes de terre en tranches, et vous les placez dans le beurre : ajoutez du sel, du poivre, un peu de muscade râpée; vous sautez vos tranches de pommes de terre dans le beurre : ne laissez pas tourner le beurre en huile, et servez sur un plat très-chaud.

Pommes de terre à l'italienne. (Entremets.)

Pelez 2 livres de pommes de terre cuites dans l'eau; pilez ou écrasez-les; mêlez-y 6 onces de beurre, de la mie de pain trempée cuite dans du lait et refroidie; ajoutez assez de lait pour rendre le tout maniable, puis 8 jaunes d'œufs frais et 5 blancs battus en neige. Dressez en pyramide sur un plat; unissez avec un couteau et faites couler dessus du beurre liquide. Faites cuire de belle cou leur au four modéré ou sous le four de campagne, et servez tout chaud comme une omelette soufflée.

Pommes de terre sauce blanche. (Entrem.)

Faites cuire vos pommes de terre dans l'eau; pelez-les le plus chaudes qu'il est possible; coupez-les ensuite par tranches; arrangez-les sur le plat que vous devez servir et versez dessus une sauce blanche, faite, s'il est possible, avec de la farine de pommes de terre.

Pommes de terre à la sauce blonde. (Entrem.)

Vous les faites cuire comme les précédentes et mettez une sauce blonde, p. 145.

Pommes de terre à la crème. (Entremets.)

Vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, plein une cuillère de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée, du persil et de la ciboule bien hachés : vous mêlerez le tout ensemble, vous y mettrez un verre de crème, vous placerez la sauce sur le feu et vous la tournerez jusqu'à ce qu'elle bouille ; vos pommes de terre étant cuites et pelées, coupez-les en tranches et mettez-les dans votre sauce : servez-les bien chaudes.

Pommes de terre au lard. (Entrée.)

Faites frire de petits morceaux de lard ; quand ils seront frits, mettez-y une demi-cuillerée de farine que vous faites roussir en remuant toujours ; ajoutez du poivre et peu de sel, bouquet de persil, thym et laurier ; mouillez avec du bouillon, sinon avec de l'eau ; laissez bouillir 5 minutes, mettez alors vos pommes de terre crues, bien épluchées et lavées, et coupées par morceaux si elles sont grosses; étant cuites, dégraissez et servez.

Pommes de terre à l'étuvée. (Entremets.)

On les fait cuire dans l'eau, on les pèle, on les coupe par tranches, on les met dans une casserole avec du beurre, du poivre, du sel, persil et ciboule hachés, un peu de farine ; mouillez ensuite avec du bouillon gras ou maigre, un bon verre de vin, plus ou moins, selon la quantité, et on sert à courte sauce quand le tout est bien assaisonné.

Pommes de terre à la lyonnaise. (Entremets.)

Lorsque les pommes de terre sont cuites à l'eau, vous les coupez par tranches et les mettez dans une casserole; faites une purée claire d'ognons (voyez *Purée d'ognons*, p. 159). Vous la versez dessus ; vous tenez les pommes de terre chaudes sans les faire bouillir. — Autrement vous mettez dans la casserole un bon morceau de beurre, 8 ognons coupés en tranches et vous les passez sur le feu ; quand ils sont bien blonds, vous y ajoutez une pincée de farine que vous mêlez avec les ognons; du sel, poivre, plein une petite cuillère à pot de bouillon ou d'eau, un filet de vinaigre, et vous ferez mijoter les ognons pendant un quart d'heure; vous les mettrez ensuite sur les pommes de terre et les servirez chaudes.

Pommes de terre à la provençale. (Entremets.)

Vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, ou 6 cuillerées à bouche d'huile, avec le zeste de la moitié d'une écorce de citron, du persil, de l'ail et de la ciboule bien hachés, un peu de muscade râpée,du sel, du poivre; vous éplucherez les pommes de terre; vous les couperez, si elles sont trop grosses; vous les ferez cuire dans l'assaisonnement: au moment de servir vous y mettrez un jus de citron.

Pommes de terre en purée. (Entremets.)

Prenez des pommes de terre jaunes, faites-les cuire sous la cendre, sinon à l'eau avec sel, pelez-les et passez-les à travers la passoire, mettez-les dans une casserole avec du beurre très-frais, poivre blanc, sel; remuez et mouillez avec du lait jusqu'à ce que la purée soit au degré convenable; faites

bouillir un instant sans laisser attacher; servez. On peut y mettre du sucre et point de poivre.

Pommes de terre farcies. (Entremets.)

Prenez 8 grosses pommes de terre, lavez-les et pelez-les; fendez-les en long par le milieu; creusez-les adroitement avec un couteau ou une cuillère, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à l'épaisseur de 2 gros sous. Prenez 2 pommes de terre cuites sous la cendre, 2 échalotes hachées, gros comme un œuf de beurre, un petit morceau de lard gras et frais, une pincée de persil et ciboule hachés; pilez le tout avec poivre et peu de sel; formez-en une pâte liée, beurrez l'intérieur des pommes de terre; emplissez-les de cette pâte; que le dessus soit bombé; garnissez le fond d'une tourtière avec du beurre frais; arrangez vos pommes de terre dessus; placez sur un feu modéré; couvrez du four de campagne; au bout d'une demi-heure, si le dessous et le dessus des pommes de terre est rissolé, servez.

Gâteau de pommes de terre. (Entremets.)

Faites cuire 12 pommes de terre jaunes dans la cendre ou au four, épluchez et mettez-les dans une casserole avec un peu de sel, écorce de citron râpé; remuez bien sur le fourneau, et mettez un morceau de beurre frais; ajoutez un peu de crème, toujours en remuant, et du sucre; laissez un peu refroidir, et ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger, 8 jaunes d'œufs et 4 blancs seulement battus en neige; battez le tout ensemble; mêlez avec votre purée. Beurrez un moule, ou une casserole, et enduisez-le de mie de pain en panure: mettez-y votre composition, posez votre moule sur la cendre rouge, le couvercle avec feu dessus, et laissez cuire 3 quarts d'heure.

Pommes de terre en galette. (Entremets.)

Prenez 12 pommes de terre longues, rouges, cuites sous la cendre; pelez-les; mettez-les chaudes dans une terrine avec un quarteron de beurre; sel, poivre, un verre de lait; broyez jusqu'à ce que le beurre soit mêlé et fondu. Garnissez le fond d'un plat qui aille au feu d'une légère couche de beurre; versez vos pommes de terre dessus; étendez-les de l'épaisseur de 2 doigts; unissez le dessus; marquez-le en losange avec le dos d'un couteau; posez le four de campagne chaud et plein de braise sur votre plat; point de feu dessous. Quand le dessus est doré et forme une croûte, servez. Il faut environ 10 minutes.

Pommes de terre en pyramide. (Entremets.)

Faites-les cuire à l'eau; épluchez; écrasez, comme pour en faire une purée; mettez dans une casserole avec un petit morceau de beurre et un peu de sel fin; mouillez de bon lait; laissez-les sécher; à mesure qu'elles se dessèchent mouillez-les de nouveau; faites cuire et laissez prendre la consistance nécessaire pour les dresser en pyramide sur le plat; unissez bien cette pyramide, et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne; servez chaud.

Pommes de terre frites. (Entremets.)

Vous coupez vos pommes de terre crues par tranches, vous les jetez dans une friture bien chaude; quand elles sont bien cassantes et de belle couleur, vous les retirez, les saupoudrez de sel fin, et servez chaud.

Autrement, faites une pâte comme il est indiqué page 321; coupez par tranches les pommes de terre crues; trempez-les dans cette pâte; faites frire jusqu'à parfaite cuisson.

Pommes de terre sautées au beurre. (Entrem.)

Otez la pelure des pommes de terre crues, petites et rondes, jeunes de préférence; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, posez-la sur un feu ardent; ajoutez-y les pommes de terre, sautez-les toujours jusqu'à ce qu'elles soient blondes; alors vous les égouttez dans une passoire, vous les saupoudrez de sel fin, et vous les arrangez sur le plat sans autre assaisonnement.

Pommes de terre en salade.

Lorsqu'elles sont cuites et pelées, on les coupe et on les assaisonne avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre et des fines herbes : à la place de l'huile on peut mettre du beurre et de la crème; on y mêle, si l'on veut, des cornichons coupés par tranches et des betteraves, des anchois et des câpres.

Pommes de terre en chemise. (Hors-d'œuvre.)

Cuites à l'eau et sel, ou au four, on les sert sous une serviette, et chacun les mange soit au naturel, soit avec du beurre.

Boulettes de pommes de terre. (Entremets.)

Prenez des pommes de terre jaunes rondes, que vous faites cuire à l'eau, et les épluchez; écrasez-les ou les pilez. Pour 6 personnes, ajoutez, quand elles sont très-chaudes, 4 œufs, un peu de crème, persil, ciboules, sel, muscade; mêlez le tout. Prenez-en au bout du couteau le quart d'une cuillerée à bouche, que vous faites glisser dans la friture bien chaude. Cette pâte renfle et forme des espèces de pets-de-nonne.

Boulettes aux pommes de terre. (Entrée.)

On peut faire un hachis avec des pommes de

terre; pour cela, lorsqu'elles sont cuites et pelées, on les écrase et on les mêle dans du hachis de viande avec beurre, sel, poivre, persil, ciboule, échalote hachés, un ou 2 œufs; mêlez bien le tout ensemble; faites-en des boulettes, que vous trempez d'un peu de blanc d'œuf: faites-les frire, et servez garnies de persil ou avec une sauce.

Duchesses. (Entremets.)

Faites cuire à l'eau et sel ou au four 12 pommes de terre jaunes; pelez, écrasez et passez-les en purée; mêlez-y du beurre, 4 œufs, persil haché, sel ou sucre, si on veut, et point de persil; prenez-en dans une cuillère, formez une boule et l'aplatissez comme une petite galette; posez-les au fond d'une large casserole à sauter, dans du beurre bien chaud; étant colorées, retournez-les et les servez brûlantes. Si on ne met pas de persil on ajoutera de la crème cuite (bouillie et réduite), on mêlera bien et on fera cuire de même. On peut les fariner avant de les sauter, et on peut aussi en faire des boulettes au lieu de les aplatir. Si on a un mortier on pilera la purée et on ajoutera chaque chose à mesure en pilant.

TOPINAMBOURS.

On les fait cuire à l'eau salée comme les pommes de terre, et on les mange avec une sauce blanche, ou à la maître-d'hôtel, ou en salade. Étant pelés, on les coupe par quartiers et on les fait frire comme les pommes de terre. On en met dans les ragoûts en place de fonds d'artichauts.

TRUFFES.

On les choisit grosses, pesantes, le plus rondes qu'on le peut, noires en dessus et marbrées en dedans, assez dures et d'une odeur agréable. Elles

entrent dans une infinité de ragoûts, auxquels elles donnent un goût excellent. On doit les laver à plusieurs eaux froides, avec une brosse, jusqu'à ce que l'on soit bien certain qu'il n'y reste pas un grain de sable. Elles doivent être pelées toutes les fois qu'on les emploie dans des volailles ou des ragoûts et les pelures employées dans la farce.

Truffes au naturel. (Hors-d'œuvre.)

Prenez de belles truffes bien lavées et nettoyées, enveloppez chacune de 5 ou 6 morceaux de papier, que vous mouillez après, et les faites cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure; ôtez le papier, essuyez les truffes et servez chaudement dans une serviette.

Truffes au vin. (Hors-d'œuvre.)

Vous les faites cuire entières dans une casserole avec du lard haché, bouquet garni, une gousse d'ail, jus, bouillon et une demi-bouteille de bon vin blanc. Servez sous une serviette pliée. Voyez l'article *Ragoût de truffes* et *Dinde aux truffes*.

CHAMPIGNONS.

Il est prudent, même en ne faisant usage que des champignons cultivés sur couches, de ne point se servir de ceux qui ont été récoltés trop vieux. On doit, en outre, mettre quelques heures entre le moment de leur récolte et celui où on les emploie; on les épluche, on coupe les plus gros en plusieurs morceaux, en les jetant à mesure dans de l'eau froide avec un peu de vinaigre, ce qui d'ailleurs les empêche de rougir; enfin dans les ragoûts, on ne doit en mêler qu'après les avoir fait bien égoutter. On fera blanchir à l'eau bouillante, avec un peu de vinaigre, ceux

dont on se défiera. Voyez *Champignons*, article des PROPRIÉTÉS DES ALIMENTS.

Champignons en caisse. (Entremets.)

Prenez des champignons, que vous épluchez et coupez en morceaux; faites une caisse de papier, que vous beurrez; mettez dedans vos champignons avec beurre, persil, ciboule, échalote hachés, sel, poivre; mettez-les sur le gril et faites cuire à un feu doux : servez dans la caisse.

Champignons sur le gril. (Hors-d'œuvre.)

Il faut choisir les gros : on les épluche et on en ôte la tige; on les place sur le gril de manière qu'ils aient en dessus leur creux, que l'on remplit de beurre, sel, poivre et fines herbes, au moment de servir, comme on fait pour des rognons de mouton à la brochette.

Champignons en fricassée de poulet. (Entrem.)

Épluchez et coupez les champignons s'ils sont gros, faites-les blanchir; remettez-les à l'eau froide et les essuyez bien. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; faites revenir; ajoutez une pincée de farine, sel et poivre, un bouquet de persil; mouillez avec du bouillon. Faites une liaison de jaunes d'œufs avec une demi-cuillerée de vinaigre au moment de servir.

Croûte aux champignons. (Entremets.)

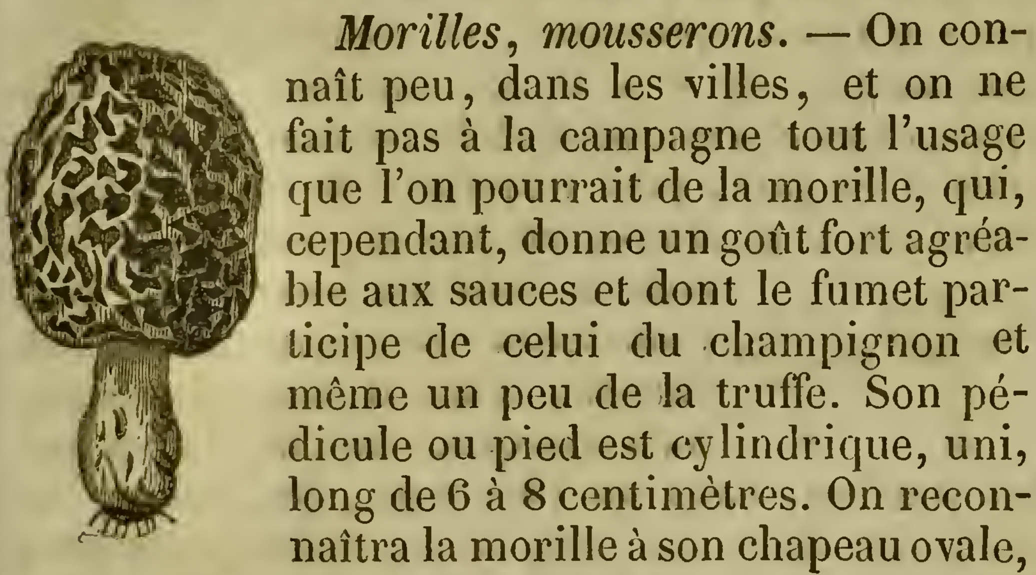
Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboules; lorsqu'ils sont passés sur le feu, ajoutez une pincée de farine et mouillez avec de l'eau chaude ou du bouillon chaud et un peu de sel. Quand ils sont cuits, et que la sauce en est tarie, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crème. Faites frire dans le beurre une bonne croûte de pain, que vous met-

tez dans le fond du plat qu'on doit servir ; versez les champignons dessus, et servez bien chaud.

MORILLES ET MOUSSERONS.

A l'état frais, épluchez-les et les lavez si elles ont de la terre. Mettez-les à la casserole dans l'eau ou vin blanc et bouillon, assez pour qu'elles baignent, bouquet, ognon ; faites chauffer une demi-heure, *sans bouillir,* puis ensuite mijoter et réduire 3 quarts d'heure. Servez-vous-en comme des champignons. — Coupés en filets ou en met dans *une omelette.*

Sur quelques champignons que l'on fait sécher.

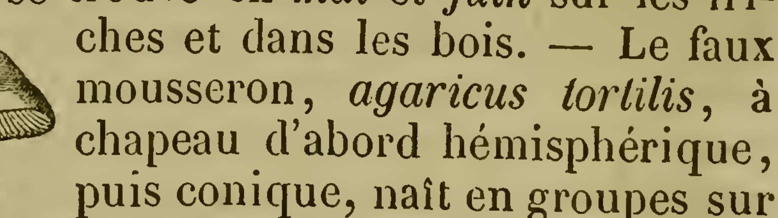


Morilles, *mousserons.* — On connaît peu, dans les villes, et on ne fait pas à la campagne tout l'usage que l'on pourrait de la morille, qui, cependant, donne un goût fort agréable aux sauces et dont le fumet participe de celui du champignon et même un peu de la truffe. Son pédicule ou pied est cylindrique, uni, long de 6 à 8 centimètres. On reconnaîtra la morille à son chapeau ovale, crevassé de cellules, un peu comme celles des abeilles.

On la trouve, en avril et mai, au bord des fossés un peu humides, des bois, des haies, au pied des ormes et des frênes. Elle est du genre botanique *Phallus.* — La morille sert aux mêmes usages que les champignons, surtout comme assaisonnement. Mais, si elle fait beaucoup valoir les ragoûts en leur communiquant plus de parfum que le champignon, son usage, quand on en fait le principal du ragoût, est moins agréa-

ble que celui de ce dernier, sans doute à cause de son goût trop prononcé. — Il faut avoir soin, en la récoltant, de la couper, et non de l'arracher, afin de ne pas enlever de la terre qui la salirait en entrant dans les cavités du chapeau qui la couronne. — On en fait usage à l'état frais en la lavant le moins possible pour ne pas en perdre le parfum. Il y en a deux espèces, une grise et la blanche que l'on préfère. On les fend en 2 ou en 4, et on les enfile en guirlandes pour faire sécher et conserver.

Le mousseron, *agaricus albellus*, MOUSSERON VRAI, est un petit champignon à chapeau d'abord sphérique, et ensuite campanulé, de 4 à 6 centimètres, épais, couvert d'une peau sèche comme celle d'un gant, pied très-épais et court, blanc-jaunâtre. Il se trouve en *mai* et *juin* sur les friches et dans les bois. — Le faux mousseron, *agaricus tortilis*, à chapeau d'abord hémisphérique, puis conique, naît en groupes sur les souches, dans les pâturages, les sables, au bord des bois, en *août* et *septembre*. Son pied se tortille comme une corde en séchant. — Ces mousserons remplacent la morille; ils se dessèchent et s'accommodent de même.



Le mousseron aromatique diffère du vrai mousseron par son chapeau roux-tendre, arrondi, convexe. Il est large de 5 centimètres. Pied blanc, court, épais, tubéreux à sa base. Commun dans les pâturages, les haies, les bords des bois, fin mai, sous l'herbe; com-

mun en Bourgogne. Chair blanche, parfumée, d'un goût très-fin.

On peut confondre avec les mousserons plusieurs petits champignons de même couleur et de même forme qui n'ont point son goût agréable. On les distinguera parce que la surface de leur chapeau n'est pas sèche, qu'ils sont d'une consistance plus molle, que leur support est creux et cassant.

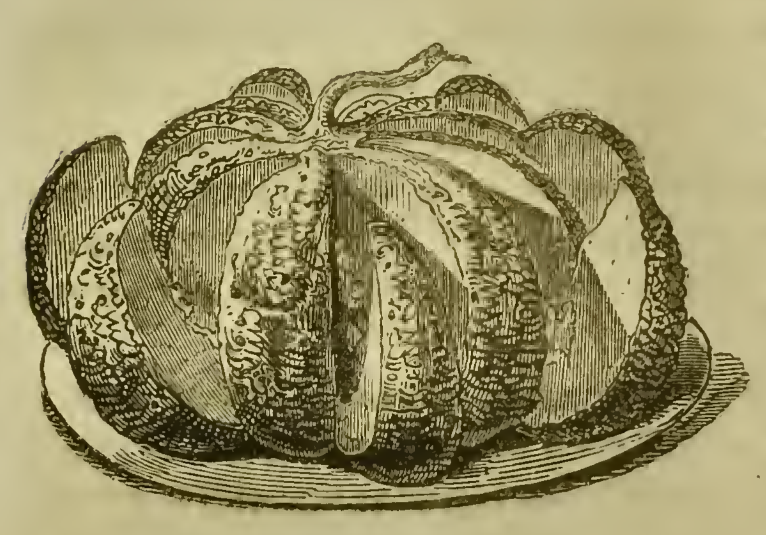
Un autre ordre de champignons offre encore l'avantage de servir secs en cuisine, c'est le genre *Boletus*, qui renferme les espèces appelées *æreus*, cèpe bronzé, cèpe noir (voir la fig.), *edulis*, cèpe, gyrole, — *scraber*, — *aurantiacus*, gyrole rouge. On trouve, à bon marché, ces champignons *secs* à la halle et chez les marchands de comestibles, où ils sont envoyés de Gascogne et du Bordelais. Leur étude serait longue, et il faudrait de grandes figures coloriées. Plusieurs se trouvent aux environs de Paris et dans beaucoup d'autres lieux en France. On les coupe par tranches, qu'on enfile et qu'on fait sécher. Ils tiennent lieu des morilles.

Pour faire usage des champignons secs, ainsi que des morilles, on les fait tremper dans un peu d'eau tiède et on les apprête comme des frais. Des amateurs les râpent bien secs et en font une poudre d'assaisonnement pour les sauces.

MELONS ET FIGUES. (Hors-d'œuvre.)

Les figues se servent au premier service comme hors-d'œuvre et peuvent faire pendant avec le melon. On doit les dresser l'un et l'autre sur des feuilles de vigne, le melon découpé par tranches.

On servira du sucre en poudre à côté pour les personnes qui l'aiment avec ces deux fruits.



Manière de servir un melon tout découpé et où il n'y a plus qu'à détacher l'extrémité des tranches pour les offrir sur les assiettes.

ŒUFS.

Voyez dans les *Recettes d'économie domestique* la manière de les conserver.

Œufs à la coque. (Hors-d'œuvre.)

Quand l'eau bout, mettez-les dedans; retirez-les du feu; couvrez-les 5 minutes pour les laisser faire leur lait; retirez-les de l'eau et servez-les dans une serviette ; de cette manière on est toujours sûr de réussir *si on a employé une quantité d'eau suffisante*. Quand on a un coquetier fait pour servir sur la table, on y verse *promptement* l'eau bouillante sur les œufs et on les sert dans cette eau en leur laissant 5 minutes pour cuire.

Œufs sur le plat dits au miroir. (Entremets.)

Étendez un peu de beurre sur un plat qui aille au feu, ou du beurre en maître d'hôtel, cassez vos œufs dessus avec sel, poivre, et 2 cuillerées de lait; faites cuire à petit feu, passez la pelle rouge et servez. On peut les saupoudrer de fromage râpé.

Œufs au miroir aux asperges. (Entremets.)

Coupez de petites asperges en petits pois; n'en prenez que le tendre; faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante; mettez-les après dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, un morceau de beurre; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un peu d'eau; faites cuire; assaisonnez avec un peu de sel, et très-peu de sucre; la cuisson faite et plus de sauce, mettez-les dans le fond du plat que vous devez servir; cassez dessus des œufs, que vous assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade; faites cuire sur le feu, passez la pelle rouge; servez les jaunes mollets.

Œufs mollets. (Entrée.)

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, dans laquelle vous mettez le nombre d'œufs que vous jugez à propos; laissez bouillir 5 minutes et retirez-les promptement dans de l'eau fraîche *: ôtez-en doucement les coquilles pour ne pas rompre le blanc. Par ce moyen vous avez des œufs mollets flexibles sous le doigt; vous les servez entiers avec une sauce blanche, sauce verte, sauce Robert, sauce piquante, sauce ravigote, et toutes sortes de ragoûts, purées ou jus. La meilleure est une farce d'oseille, page 330.

Œufs à la béchamel. (Entremets.)

Coupez en rouelles de 3 millimètres d'épaisseur des œufs durs; mêlez-les à une sauce béchamel, et servez bien chaud.

Œufs pochés. (Entrée.)

Il faut faire choix d'œufs le plus frais possible.

* Il faut aussi passer les œufs durs dans de l'eau froide en sortant de l'eau bouillante, afin de pouvoir en enlever facilement la coquille.

On met une casserole aux 3 quarts pleine d'eau sur le feu, 2 cuillerées de vinaigre, un peu de sel; lorsque l'eau est en ébullition, on y casse les œufs l'un après l'autre, et le plus près de l'eau possible, afin qu'ils ne tombent pas de trop haut, et on les tâte avec le doigt : s'ils sont assez mollets, on les retire avec précaution, on les met dans de l'eau tiède pour ensuite les parer, les égoutter sur un linge et les servir au jus, à la béchamel, sur des ragoûts de chicorée, asperges, purée d'oseille, de céleri, de champignons, et toutes autres purées.

L'opération du pochage ne réussissant pas aisément, voyez la pocheuse, page 41.

Œufs en matelote. (Entremets.)

Versez dans une casserole demi-litre de vin rouge et ajoutez un bouquet garni, un ognon, gousse d'ail, sel, poivre, épices; faites bouillir 10 minutes; retirez l'assaisonnement avec l'écumoire; pochez-y 6 œufs frais l'un après l'autre en les retirant à mesure et en les égouttant. Dressez-les sur le plat sur des croûtes de pain. Faites réduire le vin, ôtez-en s'il y en a de trop, liez-le de beurre gros comme 2 œufs manié d'une cuillerée de farine; versez cette sauce sur les œufs et servez.

Œufs frits. (Entremets.)

Quand votre friture est bien chaude, cassez dedans les œufs un à un pour les faire frire; faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, et ne laissez point durcir le jaune. Vous servirez ces œufs de la façon qu'il est dit pour les *œufs mollets*, même sauce ou ragoût.

Œufs aux fines herbes. (Entremets.)

Mettez dans une casserole persil, ciboule, échalote, le tout haché; sel, poivre, un demi-verre de

vin blanc, un morceau de beurre manié de farine; faites bouillir sur le feu un demi-quart d'heure; la sauce étant liée comme il faut, dressez sur le plat des œufs frais mollets, mettez la sauce dessus, poudrez avec de la chapelure de pain bien fine : servez chaudement.

Œufs brouillés. (Entremets.)

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre et assaisonnez; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours. Quand ils sont cuits, servez-les promptement. En maigre, mettez-y une cuillerée de crème et les faites de la même façon. Pour les faire avec quelque ragoût de légumes, soit *céleri*, *laitue*, *chicorée*, pointes d'*asperges*, il faut que le ragoût soit fini comme si on était prêt à le servir; hachez-les fort menu, et en mettez un peu dans vos œufs : les brouillez comme les autres. Si c'est *au verjus*, après avoir fait cuire les grains dans l'eau, un moment, vous les garderez pour en faire un cordon autour des œufs.

Œufs au verjus. (Entremets.)

Faites fondre dans une casserole une cuillerée de graisse, avec un peu de beurre manié de farine; lorsque le tout sera fondu et commencera à devenir blond, ajoutez-y un demi-verre de jus; liez votre sauce, et y jetez alors 8 ou 10 œufs bien battus avec du verjus; tournez-les continuellement avec une fourchette pour les brouiller, sur un feu doux, en observant de n'y mettre que peu de verjus, car son acidité augmente en cuisant.

Œufs aux petits pois. (Entremets.)

Faites cuire des petits pois verts dans du bouil-

lon; lorsqu'ils seront cuits bien moelleux, ajoutez-y quelques croûtons frits; cassez-y des œufs avec sel et poivre, et les faites cuire sur un feu doux; feu dessus et dessous, pour les cuire bien également.

Œufs à la tripe. (Entremets.)

Vous faites cuire des ognons avec un bon morceau de beurre frais, et très-doucement. Étant cuits, vous y mettez du sel, une cuillerée de farine, une tasse de crème, et gros comme une noisette de sucre : faites mijoter. Mettez ce que vous voulez d'œufs durs coupés en quartiers et servez.

Œufs à l'aurore. (Entremets.)

Faites durcir 8 œufs, ôtez les coquilles; coupez-les en 2 en travers par le milieu; ôtez les jaunes, que vous mettez dans une terrine avec un quarteron de beurre frais, fines herbes, sel fin, un peu de muscade râpée, un peu de mie de pain trempée dans du lait et exprimée; écrasez le tout ensemble. Servez-vous de cette farce pour remplir les blancs, plus que pleins. Prenez un plat ou une tourtière, beurrez le fond, et le garnissez d'une mince épaisseur de farce, d'une purée ou d'un ragoût; arrangez dessus vos 16 moitiés d'œufs, le rond en dessous. Couvrez du four de campagne bien chaud; laissez un quart d'heure, et servez.

Œufs en caisse. (Entremets.)

Pour chacun, vous faites une petite caisse de fort papier collé; mettez-y du beurre gros comme une noix, fines herbes, faites chauffer sur un gril; cassez-y un œuf que vous assaisonnez et couvrez de mie de pain, ou de parmesan râpé; faites cuire doucement et passez la pelle rouge dessus.

Œufs au beurre noir. (Entremets.)

Mettez dans une poêle un morceau de beurre,

que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, vous mettez dans la poêle les œufs que vous avez eu soin de casser dans un plat et d'assaisonner de sel et poivre; faites-les cuire, et passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune; servez en versant dessus une cuillerée de vinaigre chauffée à la poêle.

Œufs à l'eau. (Entremets sucré.)

Prenez une casserole, mettez dedans un demi-litre d'eau, un peu de sucre, de l'écorce de citron; faites bouillir un quart d'heure à petit feu; mettez ensuite refroidir; et cassez dans une terrine 7 œufs, dont vous délayez les jaunes et un blanc avec ce que vous avez mis refroidir et une cuillerée d'eau de fleur d'oranger: passez ensuite au tamis, et faites cuire au bain-maris dans le plat que vous devez servir. Pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblants, sans avoir de l'eau dans le fond: cela dépend du plus ou du moins que vous mettez de jaunes d'œufs.

Œufs au lait. (Entremets sucré.)

Cassez 6 œufs, que vous délayez avec un demi-quarteron de sucre et un demi-litre de lait; mettez le tout dans le plat creux que vous devez servir; faites cuire 3 quarts d'heure au bain-maris, saupoudrez de sucre en poudre; passez la pelle rouge dessus, et servez chaud ou froid.

Autres œufs au lait. (Entremets sucré.)

Faites bouillir demi-litre de lait avec écorce de citron ou vanille et du sucre, un peu de sel; lorsqu'il boût, versez-le dans un plat où vous aurez bien battu six œufs; remuez bien le tout ensemble; mettez cuire au bain-maris, couvrez d'un couvercle de cuivre ou de fer avec feu dessus.

Quand cela est pris, saupoudrez de sucre en poudre et passez la pelle rouge dessus ; servez froid.

Œufs au lait à la minute. (Entremets sucré.)

Mettez du lait sur le feu ; quand il est près de bouillir, battez dans une terrine le sucre et les œufs et aussitôt qu'il bout versez-les dedans peu à peu en délayant pour qu'ils ne cuisent pas. Passez-les de suite et les versez sur un plat, que vous placez sur la cendre chaude avec un couvercle et du feu dessus ; ils prendront en un instant. Mettez dessus du sucre en poudre et glacez-le avec la pelle rouge.

Œufs à la neige. (Entremets sucré.)

Prenez un demi-litre de lait, 2 cuillerées à bouche d'eau de fleur d'oranger, un demi-quarteron de sucre ; mettez le tout dans une casserole, et faites bouillir ; prenez six œufs, séparez les jaunes des blancs ; battez les blancs en neige bien ferme et les saupoudrez de sucre mêlé de vanille en poudre ou de fleur d'oranger pralinée *. Quand votre lait a bouilli, mettez dedans vos œufs en neige par cuillerée ; retournez-les avec une écumoire, pour faire cuire de tous les côtés ; quand ils sont cuits, retirez-les et dressez-les sur le plat que vous devez servir ; faites lier le lait sur le feu avec vos jaunes d'œufs délayés dans une cuillerée de lait, versez sur vos œufs à la neige, laissez refroidir et servez.

Gâteau d'œufs à la neige. (Entremets sucré.)

Prenez 6 œufs, dont vous séparez les blancs et les jaunes ; battez les blancs très-ferme et les versez dans un moule enduit de caramel épaissi.

* Il faut se placer dans un endroit frais pour les battre dans l'été. Battez-les avec la verge de fer étamé (page 54). Ils sont à leur point quand ils supportent un œuf entier. Il faut y mêler du sucre en poudre quand ils commencent à se mettre en neige.

Comme ces blancs gonfleront et monteront, il faut d'abord qu'ils ne remplissent que la moitié du moule. Placez le moule dans un bain-maris avec un couvercle et un peu de feu dessus; faites cuire un quart d'heure; renversez-les sur un plat; faites bouillir 5 minutes un demi-litre de lait avec un quart de sucre, de la vanille ou zeste de citron; laissez refroidir un peu : battez les 6 jaunes d'œufs avec de l'eau de fleur d'oranger si vous n'avez mis ni citron ni vanille, et les y versez doucement; mêlez, tournez sur un feu doux jusqu'à consistance de crème. Laissez refroidir et servez cette crème autour du gâteau de blancs d'œufs dont vous aurez fait égoutter le caramel qui aura coulé sur le plat.

Œufs à l'ardennaise. (Entremets.)

Battez en neige des blancs d'œufs que vous aurez assaisonnés comme une omelette; versez cette neige sur une tourtière beurrée et versez aussi, à travers votre neige, 4 ou 5 cuillerées de bonne crème; placez-y ensuite, à distance égale, les jaunes entiers; faites cuire promptement, feu dessus et dessous, mais à feu qui ne soit pourtant pas trop vif. Servez sur la tourtière sans faire attendre.

Omelette aux fines herbes, etc. (Entremets.)

Prenez des œufs, que vous mettez dans une terrine avec sel fin, poivre, persil, ciboules hachés très-fin, un peu d'eau ou de lait; battez bien les œufs; faites fondre du beurre dans une poêle, mettez dedans les œufs; faites cuire l'omelette, ayez soin qu'elle soit d'une belle couleur en dessous : pliez-la en 2 en la passant dans le plat que vous devez servir.

On peut la servir sans fines herbes, et alors c'est une omelette *au naturel.*

Une omelette fait un agréable effet servie sur une sauce tomate.

Si vous voulez faire des omelettes *aux rognons, aux pointes d'asperges*, *aux champignons,* il faut que le tout soit cuit et assaisonné comme si vous vouliez le servir. Vous hachez ou émincez ces objets pour qu'ils se mêlent bien dans les œufs. *Au fromage d'Italie*, on le mêle avec les œufs; *aux truffes* ou *aux morilles*, on les coupe, crus, par filets. Battez le tout, et faites ces omelettes dans une poêle comme les autres.

Celles que l'on fait pour servir sur une farce d'*oseille*, *laitue* ou *chicorée*, se font différemment. Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes; vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, et mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs, sel et poivre.

Omelette à la Célestine. (Entremets.)

Battez bien vos œufs, et, pour rendre votre omelette plus légère, mettez dans vos œufs, avant qu'ils soient dans la poêle, de petits morceaux de beurre frais; il faut que le beurre de la poêle soit bien chaud avant de mettre vos œufs dedans.

Omelettes de toutes couleurs. (Entremets.)

Faites 4 petites omelettes à la *Célestine*, et les colorez en incorporant : dans l'une du vert d'épinard, dans l'autre de la tomate ; une autre sera blanche, faite avec des blancs d'œufs, tandis que les jaunes auront été employés dans une quatrième au naturel et qui deviendra plus jaune au moyen de ces jaunes ajoutés. On les sert sur le plat en rond en échelonnant les unes sur les autres, et, si on veut, sur une sauce tomate pâle au point de n'être que de couleur aurore.

Macédoine d'omelettes. (Entremets.)

Au lieu de servir une omelette à un seul goût, qui peut ne pas plaire à tous les convives, on fera une petite omelette au lard, une aux fines herbes, une au naturel et une au fromage, sur le même plat et entrelacées comme ci-dessus.

Omelette au fromage. (Entremets.)

Râpez du fromage de Gruyère, que vous battez avec des œufs et une tasse de crème très-épaisse dans une terrine; assaisonnez de poivre et d'un peu de sel proportionné au degré de salaison du fromage; versez le tout dans la poêle, où vous avez fait fondre du beurre; faites cuire et servez chaud. On peut supprimer la crème. — On peut aussi faire de la manière suivante : Faites une omelette ordinaire; quand elle est cuite, vous la saupoudrez de fromage râpé, vous glacez avec la pelle rouge et servez chaud.

Omelette au lard ou au jambon. (Entremets.)

Coupez le lard par dés et faites-le cuire à la poêle avec un peu de beurre. Vous y versez ensuite les œufs battus, épicés, sans sel. Si c'est au jambon, vous le coupez par petites tranches minces, et faites de même.

Omelette au thon mariné.

Hachez fin gros comme la moitié d'un œuf de thon, avec une pointe imperceptible d'ail et une un peu plus forte d'échalote. En hachant le thon vous y aurez mêlé et haché une laitance de carpe blanchie à l'eau un peu salée. Vous mettez chauffer le tout dans la poêle avec du beurre : aussitôt que le beurre sera fondu vous le mêlerez avec 6 œufs que vous aurez battus; vous battrez encore un peu et verserez de nouveau dans la poêle pour

faire l'omelette à la manière ordinaire, en remettant de nouveau beurre. Vous placerez le plat où vous devez la servir sur de la cendre chaude avec une maître-d'hôtel composée de persil haché et de beurre, vous la servirez bien chaude sur cette maître-d'hôtel avec du jus de citron. Cette omelette est déjà fort délicate sans laitance.

Omelette aux écrevisses. (Entremets.)

Faites cuire des écrevisses comme il est dit page 304; épluchez-les de leurs coquilles, et les pilez en en réservant les queues; pilez aussi quelques coquilles très-fin avec un peu de beurre, pour en tirer un coulis rouge; cassez des œufs, battez-les, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez les écrevisses pilées et les queues, du coulis rouge, mêlez le tout, et faites cuire à la poêle.

Omelette à l'ognon. (Entremets.)

Coupez par tranches des ognons, que vous faites cuire dans du beurre; lorsqu'ils sont cuits, mouillez-les d'un peu de lait, sel et poivre; mettez vos œufs battus; battez le tout, et faites cuire à la poêle.

Omelette au pain. (Entremets.)

Mettez dans une terrine une demi-poignée de mie de pain avec un verre de crème, sel, poivre, un peu de muscade; quand le pain a bu toute la crème, cassez-y des œufs et les battez ensemble pour en faire une omelette. — *Autre.* Faites frire du pain en tranches minces et l'ajoutez à des œufs battus pour omelette.

Omelette au lait. (Entremets sucré.)

Cassez 4 œufs et y mêlez 2 cuillerées de farine battue avec un peu de lait et du sucre en poudre. Faites cuire et servez-la couverte de sucre en poudre.

Omelette aux pommes. (Entremets sucré.)

Aux œufs, à la farine et au lait ci-dessus, on ajoute des tranches de pommes revenues dans la poêle et presque cuites.

Omelette aux croûtons. (Entremets.)

Faites griller des tranches de mie de pain, que vous coupez en dés; faites-les revenir et cuire dans la casserole avec du jus; on peut y entremêler des filets de volaille ou perdrix; vos croûtons étant cuits bien moelleux, battez des œufs et y mélangez les croûtons et les filets si vous en avez mis : faites cuire votre omelette à la poêle, roulez-la et la servez dans un plat chaud.

Œufs aux macarons. (Entremets sucré.)

Prenez 6 œufs; retirez-en 3 blancs, que vous mettez dans une terrine avec 2 macarons, fleur d'oranger, citron vert, le tout haché très-fin; sucre râpé, un peu de sel, une once de beurre, que vous faites fondre; mêlez avec les œufs; battez le tout ensemble comme pour faire une omelette; faites cuire au bain-maris dans le plat que vous devez servir; quand ils sont presque cuits, glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Omelette au sucre. (Entremets sucré.)

Battez d'abord séparément les blancs de 6 œufs, mêlez aux jaunes un peu de sucre râpé et zeste de citron; ajoutez les jaunes aux blancs et battez bien le tout ensemble, en y joignant un peu de crème et très-peu de sel; mettez alors votre omelette dans la poêle, faites cuire, sucrez-la encore, ployez-la en chausson, saupoudrez-la en dessus et passez la pelle rouge dessus; servez chaud.

Omelette au rhum. (Entremets sucré.)

Vous dressez sur un plat l'omelette sucrée ci-

dessus et l'arrosez abondamment de rhum, auquel vous mettez le feu au moment de servir sur table.

Omelette aux confitures. (Entremets sucré.)

Prenez 6 œufs, dont vous battez d'abord les blancs séparément; mêlez aux jaunes un peu de zeste de citron, ajoutez ensuite les jaunes aux blancs, et battez bien le tout ensemble, en y mêlant un peu de crème; faites-la cuire comme à l'ordinaire; quand elle sera cuite mettez dessus de la confiture à votre choix, pliez-la en chausson en la dressant sur le plat, saupoudrez-la de sucre et passez la pelle rouge.

Omelette soufflée. (Entremets sucré.)

Cassez 6 œufs, séparez les blancs des jaunes; mêlez les jaunes avec 4 onces de sucre râpé, le zeste de la moitié d'un citron haché très-fin; fouettez vos blancs d'œufs, mêlez-les ensuite avec les jaunes; faites fondre sur un feu un peu vif un demi-quarteron de beurre dans un plat qui aille sur le feu; quand il est fondu, mettez dedans les œufs; posez sur le plat votre four de campagne très-chaud, faites cuire 5 minutes; saupoudrez de sucre et servez chaud, sans perdre une minute.

MACARONI. (Entremets.)

Faites bouillir de l'eau et y jetez le macaroni : il faut de 6 à 10 fois autant d'eau que de macaroni; on emploie, si on veut, du bouillon. Quand il est cuit, salez-le, selon que le fromage le sera plus ou moins; laissez-le encore une minute, retirez du feu et versez un peu d'eau froide pour empêcher de cuire davantage. Faites égoutter promptement le macaroni. Mèlez-y un quarteron de fromage râpé pour une demi-livre de maca-

roni, ou demi-livre si vous voulez ; vieux gruyère ou parmesan, ou moitié de chacun ; du poivre, versez le tout sur un plat creux que vous devez servir et que vous avez bien beurré ; saupoudrez de fromage râpé ; couvrez du four de campagne bien chaud pendant un quart d'heure ; servez bien doré.

Macaroni en timbale. (Entremets.)

Faites cuire une demi-livre de macaroni, comme il est dit ci-dessus ; ajoutez une once de beurre, du poivre, une demi-livre de fromage, vieux gruyère râpé ou parmesan, ou moitié de chacun ; sautez le tout ensemble jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu ; vous avez beurré un moule ou une casserole et l'avez garnie d'une abaisse de pâte de l'épaisseur d'un ou deux sous, mettez dedans votre macaroni, et couvrez-le d'un plateau de pâte de même épaisseur ; faites cuire sur un feu très-doux ; couvrez la casserole d'un couvercle et mettez du feu dessus ; laissez cuire pendant une demi-heure au moins ; quand la cuisson est faite, renversez votre macaroni sur le plat que vous devez servir. La pâte se fait comme celle pour les *puddings* 3e. Si on craint que la pâte du fond et du dessus vienne à brûler, on peut placer, dessus et dessous, un rond de papier beurré.

ENTREMETS SUCRÉS.

Voyez aussi pour les entremets sucrés les articles Œufs et Entremets anglais.

Carottes en entremets sucré.

Coupez une livre et demie de carottes par filets très-minces, faites-les blanchir et égoutter ; mettez-les dans une casserole, recouvertes d'eau bouillante, avec une livre de sucre ; quand l'eau

sera réduite de moitié, ajoutez le zeste d'un citron; quand elle sera réduite à 3 cuillerées, exprimez-y le jus de 2 citrons. On peut donner à ce mets la forme que l'on veut, cela dépend du moule dont on se servira. On peut le servir vis-à-vis d'une charlotte russe.

Charlotte de pommes.

Pelez et épluchez des pommes de reinette, que vous coupez par morceaux; mettez-les dans une casserole où vous avez fait fondre un morceau de beurre et ajoutez du sucre et de la cannelle; faites feu dessus et dessous, en ne les remuant pas elles ne s'attacheront pas; quand elles seront fondues, passez-les en purée et faites un peu réduire sur le feu sans laisser attacher. Taillez des mies de pain en croûtons en cœur, dont vous garnissez le fond d'un moule, sans qu'il y ait de jour entre, la pointe des cœurs au centre; garnissez aussi de croûtons le tour. Tous ces croûtons se trempent dans du beurre fondu. Placez votre marmelade dedans par lits et ajoutez entre chaque lit un lit de marmelade d'abricots; recouvrez-la d'un couvercle de tranches de pain très-minces, et faites cuire avec feu dessus et dessous : 20 minutes suffisent pour prendre couleur; renversez sur le plat et servez chaud. On peut aussi la faire en timbale avec une pâte au lieu de croûtons, comme le macaroni.

Charlotte russe aux pommes.

On dispose des biscuits comme pour la charlotte russe. On a fait cuire des pommes au beurre, que l'on coupe par moitiés ou en quartiers et dont on garnit le tour du moule en dedans des biscuits; en laissant, si l'on veut, un creux au milieu, que

l'on remplit de confitures de groseilles : renversez sur le plat et servez froid.

Pommes au beurre.

Prenez des pommes autant qu'il en pourra tenir sur la tourtière, pelez-les, si elles sont d'une consistance solide et qu'elles ne puissent fondre, et les videz avec une videlle de fer-blanc : ayez soin de ne pas les endommager. Coupez des tranches de mie de pain rassis à la grandeur de vos pommes. Beurrez la tourtière, et y placez le pain et les pommes dessus ; emplissez le vide de chaque pomme avec du sucre, et terminez en dessus par un morceau de beurre bien frais. Placez votre tourtière sur un feu doux, et le four de campagne dessus : vous en renouvelez le feu s'il est nécessaire. Vous remettez ainsi plusieurs fois du sucre râpé dans les pommes, et aussi toujours du beurre. Il faut que le feu soit très-doux dessus et dessous pour les maintenir fermes et qu'elles ne baissent pas et encore pour que le pain ne brûle pas. On les sert toutes chaudes sur leur pain, et arrosées du beurre et de leur jus.

Pommes au riz.

Faites crever 4 onces de riz dans du lait avec sucre et zeste haché ; ajoutez du lait à mesure qu'il crève. Pelez 6 pommes, enlevez les cœurs avec le vide-pomme ; mettez-les mijoter dans un sirop d'eau et sucre avec un jus de citron : quand une fourchette y entre aisément, retirez-les ; faites-les égoutter. Faites, dans le même sirop réduit, une marmelade avec 4 pommes ; cette marmelade faite, vous la mêlez au riz lié de 3 jaunes d'œufs. Étendez cette marmelade sur une tourtière, placez-y vos pommes de manière qu'on

n'en voie que le dessus ; faites prendre couleur à feu doux et sous le four de campagne. Au moment de servir, vous remplissez de marmelade d'abricots ou autre les creux des pommes. — On peut aussi faire le fond avec la marmelade de pommes seule, remplir les pommes de confiture, et masquer le tout avec le riz. — Quand on n'en prépare que pour 3 ou 4 personnes on les fait dans un moule, on n'emploie que du riz et des pommes sans marmelade et on les sert dans le moule, qui peut être en argent ou en plaqué.

Pommes meringuées.

Dressez en pyramide de la marmelade de pommes sur un plat; fouettez 2 blancs d'œufs, auxquels vous ajoutez 2 cuillerées de sucre en poudre et un peu de zeste de citron haché ; couvrez-en votre pyramide; glacez toute la surface de sucre écrasé en grains, faites prendre de belle couleur dans un four éteint depuis 6 ou 8 heures. Servez chaud, comme un soufflé.

Pommes flambantes.

Prenez des petites pommes, telles que des apis ou des petites reinettes; pelez-les; arrangez-les au fond d'une casserole, couvrez-les d'eau avec du sucre concassé, cannelle, ou bien zeste d'orange ou de citron ; faites bouillir au point qu'elles soient cuites sans être en danger de s'écraser. Retirez-les avec précaution l'une après l'autre et les dressez en pyramide sur une tourtière ou un plat qui supporte le feu ; faites réduire le jus en sirop épais, arrosez-en les pommes; saupoudrez abondamment la pyramide de sucre râpé, aspergez-la d'assez de rhum pour qu'il puisse

prendre ſeu au moment de poser le plat sur la table. On a, sur la table, un flacon de rhum, avec lequel on continue à arroser pour entretenir cette sorte de ſeu sacré. Le rhum ne prendra pas ſeu si les pommes ne sont pas dressées et servies bien chaudes.

Poires à l'allemande.

Prenez des poires cassantes, telles que bon-chrétien et martin-sec ; pelez et coupez-les de la forme qu'il vous plaira, petits cailloux ou autres, et les mettez dans l'eau à mesure pour qu'elles ne noircissent pas. Passez-les au beurre; saupoudrez-les de farine et les mouillez avec de l'eau ; ajoutez du sucre et faites cuire; liez-les avec des jaunes d'œufs. Servez chaud.

Croûtes aux pêches.

Beurrez le fond d'une tourtière ou d'un plat qui aille au feu ; coupez des tranches de pain le plus large possible et de la longueur du fond de la tourtière ou du plat, mettez ces tranches de pain dans la tourtière de manière à en couvrir le fond. Prenez des pêches bien mûres, ouvrez-les en deux et en couvrez les tranches de pain, la peau des pêches du côté du pain, et l'intérieur du fruit, qui forme coquille, en dessus et à découvert; mettez dans chaque moitié de pêche du sucre fin et un petit morceau de beurre frais; ensuite mettez votre tourtière sur un feu très-doux, couvrez-la d'un four de campagne : il faut plus de feu dessus que dessous; faites réchauffer votre four de campagne à plusieurs fois et aussi plusieurs fois semez du sucre fin sur vos pêches, par la raison que la pêche est très-acide. Vos pêches cuites, vous levez légèrement les croûtes de pain et les servez sur votre plat telles qu'elles étaient

dans la tourtière : elles ne doivent pas être attachées. Vous versez dessus le jus qui peut se trouver au fond de la tourtière et servez chaud.

On fait aussi des croûtes *aux prunes* de reine-Claude et de mirabelle, et *aux abricots*, en s'y prenant de la même manière.

Soupe aux cerises.

Taillez des petits dés de pain, sautez-les dans le beurre; quand ils sont bien blonds partout, faites-les refroidir et ôtez le beurre; remettez-en un peu de bien frais, et, quand il est fondu, sautez-y 2 livres de cerises noires, dont vous aurez ôté les queues en y laissant les noyaux, afin que les cerises soient entières, et les roulez dans très-peu de farine; mouillez-les avec de l'eau, mettez-y du sucre et faites-les cuire; vers la fin de leur cuisson, vous mettez une ou 2 cuillerées de kirschwasser si vous voulez. Quand les cerises sont cuites et le sirop bien fait, mettez vos croûtons de pain dans le plat que vous devez servir et qui doit être profond; versez vos cerises et le sirop dessus, et servez chaud.

Beignets de céleri.

Épluchez des pieds de céleri coupés à 8 ou 10 centimètres de la racine, faites-les blanchir un quart d'heure, mettez rafraîchir à l'eau froide, égouttez, ficelez par 4 entiers, et achevez de cuire dans une casserole foncée de lard avec bouquet de persil, un peu de sel, bouillon; couvrez d'un rond de papier, égouttez, pressez, mettez mariner avec sucre et eau-de-vie, trempez dans la pâte (page 321), faites frire, glacez de sucre et servez.

Beignets de pommes, abricots et pêches.

Prenez des pommes de reinette, que vous coupez

en tranches; ôtez la peau et les pepins, parez-les proprement; faites-les mariner 2 ou 3 heures dans l'eau-de-vie, sucre en poudre et zeste de citron; quand elles ont bien pris goût, faites-les égoutter et passez-les dans la farine, faites frire de belle couleur, dressez-les et saupoudrez de sucre. Les beignets de pêches et d'abricots se font de la même manière : on coupe les abricots et les pêches en deux; il faut peler les pêches. Ces fruits s'emploient fermes et peu mûrs.

Beignets en pâte.

Pelez vos pommes et les coupez en tranches en rond, ôtez-en le cœur, faites mariner dans l'eau-de-vie, trempez-les dans la pâte indiquée p. 321; mettez vos pommes enduites de pâte dans une bonne friture, retirez-les d'un blond doré, faites égoutter sur un torchon, saupoudrez de sucre et servez très-chaud. Faites-les glacer, si vous voulez, sous le four de campagne.

Les beignets de pêches et d'abricots en pâte se font de même, mais on les coupe en quartiers.

Beignets de fraises et framboises.

On les choisit grosses, fermes et peu mûres. On les trempe dans la pâte à beignets et on les fait frire comme ceux de pêches.

Beignets de bouillie ou Crème frite.

Faites une bouillie épaisse, sucrée et à la fleur d'oranger; laissez-la refroidir à moitié et ajoutez 4 jaunes d'œufs; versez-la sur des plats de l'épaisseur convenable à des beignets, et la laissez refroidir plusieurs heures; coupez vos beignets en losanges; trempez dans l'œuf battu, où vous avez mis du sucre et du zeste de citron; panez deux fois; faites frire.

Beignets de pommes de terre.

Pelez de bonnes pommes de terre cuites sous la cendre, pilez-les dans un mortier avec sel fin, cuillerée d'eau-de-vie, un quart de beurre, cuillerée de crème; pilez longtemps, en ajoutant de temps en temps un œuf entier, jusqu'à ce que la pâte prenne la consistance nécessaire pour former des boulettes, que vous farinez, faites frire et servez saupoudrées de sucre.

Beignets de tartines.

Coupez des tartines *très-minces* de pain, couvrez-les de beurre, mettez-en 2 l'une sur l'autre et les faites frire, saupoudrez de sucre et servez.

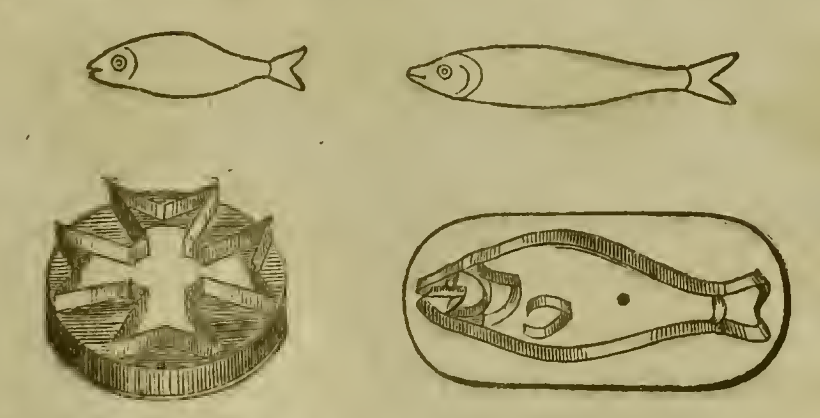
Beignets soufflés, dits Pets de nonne.

Mettez dans une casserole un quart de litre d'eau, gros comme 2 noix de sucre, autant de beurre, du zeste de citron haché ou râpé; faites bouillir l'eau un moment; saupoudrez dans l'eau de la farine en quantité d'une main, tandis que vous tournez avec une cuillère de l'autre main; continuez de saupoudrer de manière que la pâte devienne extrêmement épaisse, et tournez *très-vivement* jusqu'à ce qu'elle soit cuite : ce qu'on connaît quand en y touchant avec les doigts, elle ne s'y attache pas. Tirez-la du feu et laissez refroidir; cassez-y un œuf et continuez de tourner *vivement* pour l'incorporer à la pâte; cassez-en un autre de même; et ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte soit maniable et quitte lentement la cuillère en l'élevant au-dessus de la casserole. Prenez-en, avec une cuillère, gros comme une noix, que vous faites tomber dans la friture avec le bout du doigt. Cette pâte se gonfle beaucoup dans la poêle. Servez chaud, bien doré, saupoudré de

sucre. Ils sont bons froids. Si on les fait à l'eau de fleur d'oranger, on ne la met qu'avec le premier œuf.

Roussettes.

Faites une pâte d'un litre de farine, 3 œufs, un quart de beurre, peu de sel, crème, une cuillerée d'eau-de-vie et une d'eau de fleurs d'oranger : laissez-la reposer 3 heures; abaissez-la à demi-centimètre d'épaisseur, coupez-la sur tel dessin que vous voudrez : en losange, en rond ou avec le coupe-pâte gaudronné (voyez l'article Pâtisserie); façonnez le dessus si vous voulez, faites frire, saupoudrez de sucre des 2 côtés. — *Ce mets est excellent chaud ou froid et se conserve une semaine.* — La croix de Malte, dont le moule est ci-après, lui convient très-bien; mais ce qui fait le meilleur effet c'est la forme de poisson (de 6 à 12 cent.) selon les moules variés dont voici aussi les figures et qui ont été faits par M. Trottier,

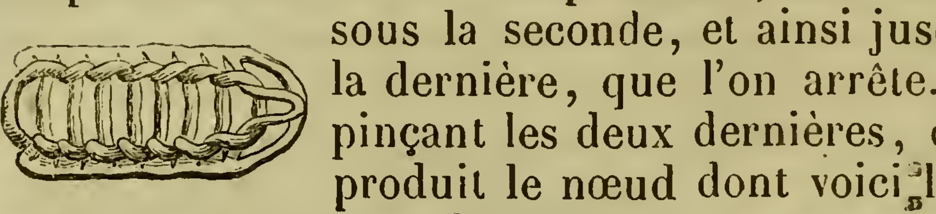


rue Saint-Honoré, 4. On dresse ces poissons en pyramide et ils forment une surprise agréable. Quand on a découpé le poisson avec le moule, qui fait emporte-pièce, on marque, avec le coupe-pâte gaudronné, les écailles, ce qui complète l'illusion.

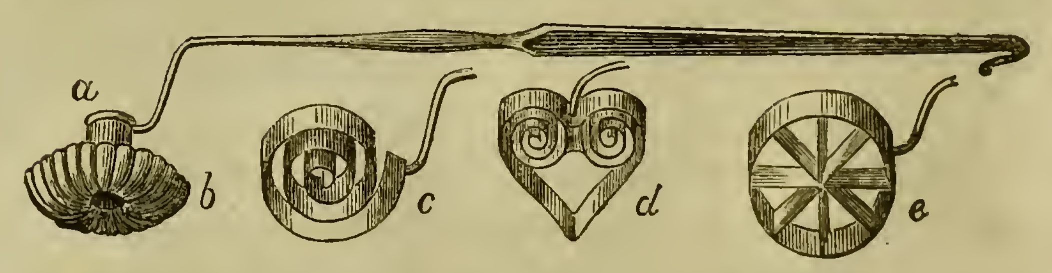
Nœuds languedociens.

On fait une abaisse de pâte à *roussettes*, large

comme une carte à jouer et d'un doigt plus longue; on la coupe en lanières comme cette figure, en s'arrêtant à demi-centimètre du bord; on prend une des lanières avec un doigt et le pouce de la main gauche; avec l'autre main on passe la seconde sous la première, la troisième sous la seconde, et ainsi jusqu'à la dernière, que l'on arrête. En pinçant les deux dernières, on a produit le nœud dont voici la figure et qu'il faut faire frire comme les autres roussettes. Avec plus de soin et d'attention, on parviendra à exécuter un nœud qui approchera de la seconde figure.



Bugnes de Lyon.



Ce sont des espèces de *beignets* de pâte dont l'usage s'est très-répandu. Il faut, pour les fabriquer, des moules en fer qui se confectionnent à Plombières et que l'on trouve au bazar de l'industrie, boulevard Montmartre, et chez quelques marchands. Ils ont environ 7 à 10 centimètres. On les prend par le manche, on les trempe dans la friture chaude pour les échauffer, puis dans une pâte claire où ils doivent entrer aux 3 quarts et où ils prennent la pâte qu'ils doivent avoir; on les trempe alors promptement dans la friture, où ils se détachent, achèvent de cuire, d'un beau

blond, puis on recommence avec la même promptitude. La figure *c* du dessin d'une volute est la plus simple. La fig. *e* représente une roue et fait un bon effet. La fig. *d* en cœur est la plus jolie. La fig. *a b* donne la forme d'un champignon et peut présenter un plat factice de ce végétal. — La pâte se compose d'un œuf non battu, un quart de litre de farine, un peu de lait, très-peu de sel, du sucre en poudre, du zeste de citron haché ou de l'eau de fleur d'oranger, le tout délayé à consistance de pâte à beignets. On saupoudre de sucre fin en sortant de la friture. On les mange froids et ils se gardent très-bien.

Pain perdu.

Faites bouillir un quart de litre de lait et réduire à moitié avec un peu de sucre, une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'oranger, une pincée de zeste de citron; ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'une pièce de 5 fr. et beaucoup plus épaisses, mettez-les dans le lait pour les faire tremper un petit moment; quand elles seront tout imbibées, mettez-les égoutter, trempez dans l'œuf battu, et faites frire; servez-les saupoudrées de sucre.

Soupe dorée.

Battez des œufs assaisonnés comme pour une omelette simple, jetez-y des tranches de pain ordinaire, avec la croûte, épaisses de la moitié du doigt; laissez tremper un bon quart d'heure; faites frire vos tranches comme des beignets dans une friture; quand elles sont dorées, servez bien chaud et saupoudré de sel.

Crêpes.

Prenez un litre de farine, délayez-la avec

6 œufs, 3 cuillerées d'eau-de-vie, une bonne pincée de sel, 3 cuillerées d'huile et 2 de fleur d'oranger, moitié eau et moitié lait pour l'éclaircir et lui donner la consistance d'une bouillie. Cette pâte doit être préparée 3 ou 4 heures à l'avance. Allumez un feu clair de menu bois; faites fondre à la poêle gros comme une petite noix de saindoux, sinon du beurre ou de l'huile ; versez-y plein une cuillère à dégraisser de pâte, étendez-la de façon que le fond de la poêle en soit couvert et très-mince; faites cuire d'un côté, retournez de l'autre, et mangez brûlant.

Petits gâteaux milanais.

Mettez sur le tour à pâte un litre de farine et, au milieu, demi-litre de sucre en poudre, un quart de beurre, un œuf entier, 4 ou 5 jaunes, un peu d'eau de fleurs d'oranger; foulez cette pâte qui doit être dure ; abaissez-la de 2 ou 3 millimètres d'épaisseur; enlevez-en des rondelles avec un coupe-pâte ou un petit verre de 5 centimètres de diamètre. Mettez-les sur une tourtière, dorez-les, piquez-les pour les empêcher de boursoufler, faites cuire à feu doux sous le four de campagne ou au four.

Gâteau de semoule.

Faites bouillir demi-litre de lait, et versez-y de la semoule assez pour produire une bouillie épaisse; laissez cuire un peu, sucrez; parfumez d'eau de fleur d'oranger, de zeste de citron ou de vanille; ajoutez 4 jaunes d'œufs, et de plus les 4 blancs fouettés en neige. Beurrez un moule ou une casserole, en saupoudrant le beurrage de mie de pain très-fine ou de chapelure aussi très-fine; versez-y votre composition; faites achever

de cuire sur un feu très-doux, le moule entouré de cendre et feu sur le couvercle; servez chaud et bien doré comme un gâteau de riz. — La semoule est une pâte grenue de même nature que celle qui sert à faire le vermicelle.

Gâteau de riz.

Faites blanchir du riz et le faites cuire dans du lait, en mouillant peu à peu à mesure qu'il épaissit; mettez le zeste d'un citron ou de la vanille, un peu de sel, du sucre. Quand il sera crevé et bien épais, ôtez l'écorce de citron ou la vanille; retirez du feu. Pour une demi-livre de riz vous mettez 4 à 6 jaunes d'œufs, dont vous battez les blancs en neige; si vous n'avez mis ni citron ni vanille, mettez alors de l'eau de fleur d'oranger: mêlez le tout. Enduisez un moule de beurre et de sucre en poudre, versez dedans votre riz; faites cuire 3 quarts d'heure au four ou sous le four de campagne.

Beignets de riz.

Coupez des restes du gâteau ci-dessus en rond ou en losange, trempez-les dans la pâte à frire, faites frire, et glacez-les si vous voulez avec du sucre râpé et le four de campagne dessus.

Croquettes de riz.

Faites crever un quarteron de riz, et le préparez comme pour le gâteau ci-dessus; mais, au lieu de le mettre dans un moule, vous en faites des boulettes, que vous trempez dans de l'œuf battu et sucré: panez-les, retrempez-les, repanez-les et faites frire.

Rissoles de confitures.

Faites un peu de pâte feuilletée, taillez-en des ronds de 8 centimètres, mettez sur chacun gros

comme une aveline de marmelade d'abricots, mouillez les bords et pliez en chaussons, placez-les sur un couvercle de casserole et les glissez dans la friture, retirez-les bien dorées, saupoudrez de sucre. On peut en faire aux fruits nouveaux, à la frangipane, etc.

Gâteau d'amandes dit 4 quarts.

Pesez trois œufs avec leurs coquilles; prenez même poids de farine, même poids de beurre le plus frais possible, même poids de sucre râpé, avec lequel vous pilerez 3 onces d'amandes douces, que vous avez pelées dans l'eau chaude; ajoutez un peu d'écorce de citron ou d'eau de fleur d'oranger; employez les 3 œufs, blanc et jaune; mêlez le tout dans un mortier pour en faire une pâte; beurrez le fond d'une tourtière avec du beurre très-frais; faites cuire à petit feu dessus et dessous. Ce gâteau se sert, chaud ou froid, avec du sucre râpé dessus.

Bouillie renversée.

Faites bouillir de la crème dans une casserole; quand elle bout, mettez-y plusieurs cuillerées de farine délayée avec de la crème; faites-en une bouillie très-épaisse; mettez-y un morceau de beurre frais, du meilleur possible, et faites cuire votre bouillie très-doucement; cuite et très-épaisse, mettez-y une liaison de 2 ou 3 jaunes d'œufs, et faites refroidir; mêlez-y alors 3 ou 4 jaunes d'œufs et 3 ou 4 blancs fouettés en neige, l'écorce d'un citron haché fin ou de la fleur d'oranger; beurrez un peu une casserole ou un moule, mettez un rond de papier dans le fond et une bande tout autour; versez-y l'appareil; faites cuire comme un gâteau de riz; renversez-la et

servez-la avec ou sans le papier. On ne remplit la casserole que jusqu'aux trois quarts.

Potiron au kirsch.

Faites une purée de potiron bien sucrée, versez-la sur un plat, couvrez-la d'un caramel. On la sert chaude, et chaque personne l'assaisonne, sur son assiette, de kirsch à sa volonté.

Soufflé de riz.

Faites blanchir demi-livre de riz et ensuite crever avec de la crème, sucre, peu de sel ; étant bien cuit, passez-le au tamis ; mettez cette purée dans une casserole avec 6 jaunes d'œufs, un peu de fleur d'oranger, zeste de citron, gros comme un petit œuf de beurre ; mêlez-y aussi les blancs battus en neige. Faites chauffer le four de campagne ; beurrez un moule, dont vous garnissez les bords de bandes de papier beurré pour soutenir ce soufflé quand il montera : versez-y votre composition et placez sur la cendre rouge, le four chaud dessus, 20 minutes, chaleur modérée. Servez à l'instant.

Soufflé de pommes de terre.

Il se fait comme celui au riz : 4 onces de fécule, demi-litre de crème et 6 œufs.

Soufflé au chocolat.

Ayez un demi-litre de lait, trois tasses de chocolat en tablettes, une cuillerée de fécule de pommes de terre et 4 œufs frais ; faites cuire le chocolat dans le lait, ajoutez-y la fécule ; faites cuire pendant 3 minutes, et, quand la matière est assez refroidie pour ne pas cuire les œufs, mettez-y les jaunes après les avoir battus ; d'une autre part, fouettez les blancs de ces mêmes œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige un peu ferme,

et mêlez-les avec le tout, puis versez de suite dans un moule bien étamé, que vous aurez fait légèrement chauffer après l'avoir graissé de beurre frais; posez sur le feu; couvrez avec le four de campagne; servez dans le moule sans perdre un instant.

Avec une semblable bouillie on fait des soufflés *aux macarons*; on y ajoute des macarons écrasés. De même *à l'abricot* ou autres fruits, en ajoutant de la marmelade; *au café*, en faisant bouillir du café brûlé dans la crême avant de mettre la fécule; *à la fleur d'oranger*, etc. On fait cuire de la même manière.

Tôt-fait.

Délayez des jaunes d'œufs dans la farine de manière à faire une pâte épaisse, que vous délayez ensuite jusqu'à consistance de bouillie avec du lait, le blanc des œufs battus, du sucre en poudre, eau de fleur d'oranger, vanille, zeste de citron ou autre parfum à votre choix. Beurrez une tourtière et y versez cette bouillie, que vous faites cuire promptement sur un feu vif et sous le four de campagne. Cette pâte montera comme une omelette soufflée.

Trois calottes.

Prenez 2 onces de sucre fin et autant de farine, un œuf entier et un peu d'écorce de citron hachée fin; délayez la farine avec un peu d'eau et mettez-y le sucre, l'œuf et le citron; délayez le tout ensemble, ensuite faites chauffer un peu de beurre dans une tourtière; le beurre chaud, versez-y l'appareil et le faites cuire à très-petit feu dessus et dessous; pendant que la calotte cuit, huilez légèrement un vase creux d'une forme arrondie; la

calotte cuite, ôtez-la de la tourtière au moyen d'un linge, pour ne pas vous brûler, et la mettez dans ce vase afin de lui en faire prendre la forme ; laissez refroidir ; ôtez-la alors et faites-en jusqu'à trois semblables avec un même poids d'appareil. Quand la première est ôtée de la tourtière, on remet du beurre et on fait la seconde; et ainsi de suite. On les fait toutes refroidir dans le même vase, afin qu'elles aient toutes la même forme; servez-les l'une à côté de l'autre. On peut les colorer de gelée de groseilles et semer dessus de la nonpareille; on peut aussi les glacer : elles se gardent un mois et plus dans un endroit frais et sec. Il en faut 3 pour composer un plat.

CRÈMES.

Plus vous mettrez de blancs d'œufs, plus les crèmes prendront facilement; mais ce sera aux dépens de leur délicatesse : on peut n'en pas mettre du tout, mais alors un degré de cuisson de plus est nécessaire.

Il est mieux de servir les crèmes dans des petits pots faits pour cela. On colore le dessus avec du caramel étendu sur la barbe d'une plume. On peut aussi les couvrir de nonpareille. Si c'est sur un plat on le pose sur une casserole pleine d'eau bouillante, pour faire prendre la crème, et on glace le dessus avec une pelle rouge, quand elle est prise, après l'avoir saupoudrée de sucre; laissez refroidir et servez.

Crème à la vanille.

Faites bouillir pendant un quart d'heure dans un litre de lait un morceau de vanille et 6 onces de sucre cassé : retirez du feu. Cassez dans un vase 5 ou 6 jaunes d'œufs et un entier, battez-les,

mêlez-les avec le lait, passez au tamis, versez dans le plat ou dans des petits pots, faites prendre au bain-maris. — Le morceau de vanille peut servir deux fois, et encore une troisième en le fendant par morceaux.

Crème au citron ou à l'orange.

Elle se fait comme celle à la vanille, en employant du zeste de citron ou d'orange au lieu de vanille et ne mettant le sucre qu'après que le lait a bouilli; sans quoi il tournerait.

Crème au café.

Faites bouillir un litre de lait et y ajoutez du café à l'eau très-fort; ajoutez, comme ci-dessus, 5 onces de sucre, 5 jaunes d'œufs et un entier, battez et finissez de même.

Crème au chocolat.

Pour 15 pots, mettez dans une casserole une demi-livre de chocolat concassé; versez-y, peu à peu, un litre de lait, ajoutez 4 onces de sucre, faites bouillir et retirez du feu quand la crème a épaissi.

Cassez dans un vase à part 4 ou 5 œufs, dont vous ne mettez que les jaunes; plus un entier: battez-les, mêlez-les doucement avec la crème, passez dans une fine passoire, versez dans les pots et faites prendre au bain-maris.

Crème au thé.

Faites bouillir demi-litre de crème et versez-la sur une pincée de thé, moitié noir et moitié vert, et un quarteron de sucre dans un vase que vous couvrez; laissez reposer et tirez à clair, mêlez avec les œufs, et finissez comme ci-dessus.

Crème au caramel, dite aussi *crème brûlée.*

Faites bouillir demi-litre de lait avec 4 onces

de sucre et le versez sur du caramel, mêlez-le à 3 jaunes d'œufs et un entier battus ensemble, et finissez comme celle à la vanille. Le caramel se fera avec 2 onces de sucre que l'on fera cuire dans une cuillerée d'eau jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur qui puisse rendre la crème blonde. Un morceau de vanille dans le lait perfectionnera cette crème.

Crème renversée.

Ayez un bol assez grand pour contenir demi-litre de lait, 6 œufs et une demi-livre de sucre : mettez dans une petite casserole 4 onces de sucre et une cuillerée d'eau, faites cuire au caramel, ajoutez un peu d'eau pour le rendre coulant, faites chauffer le bol dans l'eau bouillante et étendez promptement dedans le caramel de manière qu'il en soit enduit partout. Vous avez battu 6 œufs comme pour omelette, mêlez-les à demi-litre de lait bouillant où vous avez fait infuser un morceau de vanille, ou autre parfum, et 6 onces de sucre; versez dans le bol, faites prendre au bain-maris avec du feu sur le couvercle. Laissez refroidir complétement, posez le bol sur un plat, retournez lestement sans briser la crème et versez *dessus* le reste du caramel, et *dessous*, si vous voulez, une crème comme celle des œufs à la neige.

Crème à la fleur d'oranger.

Faites bouillir un litre de lait avec une demi-livre de sucre, délayez 6 à 7 jaunes d'œufs et un entier avec 3 cuillerées d'eau de fleur d'oranger, comme il a été dit ci-dessus, et finissez comme les précédentes.

Crème à la rose.

Prenez un litre de bonne crème, que vous

faites bouillir; quand elle a monté, mettez-la sur le bord du fourneau et la sucrez : ajoutez une pointe d'aiguille d'essence de rose et du carmin liquide pour colorer. Pendant que ce mélange infuse, cassez 6 ou 8 œufs, dont vous prenez seulement les jaunes, que vous tournez ensemble avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'ils soient bien liés; versez-y alors peu à peu votre crème en tournant toujours, et passez au tamis clair ou à la passoire. Versez dans un grand bol, ou sur un plat creux, ou dans de petits pots, et la faites prendre au bain-maris comme celle à la vanille.

Crème sambaglione ou *Mousse italienne.*

Prenez 12 jaunes d'œufs frais et 4 verres de vin de Madère ou d'excellent vin blanc, 6 onces de sucre et une pincée de cannelle en poudre; mettez le tout dans une casserole sur un feu ardent, et remuez en tournant très-vite, avec un moussoir à chocolat, jusqu'à ce que la mousse ait rempli la casserole. Servez sans perdre un moment, dans des pots de crème.

Crème bachique.

Versez dans une casserole demi-litre de bon vin blanc, du sucre, de l'écorce de citron ou de la cannelle, faites bouillir. Cassez 7 ou 8 œufs, dont vous prenez les jaunes et les tournez avec une cuillère jusqu'à ce qu'ils soient bien liés ensemble. Liez-les aussi avec le vin que vous y versez peu à peu, passez au tamis et versez dans les pots pour faire prendre au bain-maris.

Crème au céleri.

Faites bouillir un litre et demi de crème ou moitié lait; quand elle a bouilli ajoutez une racine de céleri-rave (et non de céleri en branches) éplu-

chée et coupée par quartiers et lavée, laissez infuser pour qu'elle en prenne le goût: même en la faisant bouillir doucement, le lait ni la crème ne tourneront. Pendant que l'infusion a lieu, vous prenez 8 ou 10 jaunes d'œufs et les liez bien ensemble; joignez-y demi-livre de sucre concassé et y versez et liez peu à peu votre crème en tournant sans discontinuer avec la cuillère: passez-la, versez dans les pots, et finissez au bain-maris comme les précédentes.

Blanc-manger.

Enlevez la peau d'une demi-livre d'amandes, dont quelques-unes amères, en les faisant attendrir dans l'eau bouillante, mettez-les à l'eau fraîche et les essuyez; faites-en une pâte en les pilant dans un mortier, et en y mêlant peu à peu une cuillerée d'eau froide. Mêlez-les ensuite avec 2 verres d'eau, pressez fortement à travers un linge, et ajoutez à ce lait d'amandes un quarteron et demi de sucre en poudre, un bon verre de crème, de l'eau de fleur d'oranger, de la colle de poisson comme une gelée; faites prendre de même à froid, et sur la glace si on n'est pas en hiver.

Œufs en surprise. (Crème.)

Faites un petit trou dans un œuf avec la pointe d'un couteau, délayez le jaune avec une grosse aiguille afin de pouvoir le vider. Ayant tout retiré, vous remplissez cette coquille de telle crème que vous voulez, au moyen d'un petit entonnoir, soit crème à la vanille, au citron, même au chocolat, ou toute autre, ou même en variant. Posez-les sur des coquetiers ou des morceaux de navets taillés pour en tenir lieu; placez-les dans une casserole où ils puissent baigner dans l'eau jusqu'à

moitié des œufs. Faites-les prendre au bain-maris, lavez-les et les servez dans une serviette comme des œufs à la coque. Vous pouvez aussi les remplir de blanc-manger ou de quelque gelée que vous ferez prendre au moyen de colle de poisson, en plaçant les œufs sur de la glace pilée.

GELÉES D'ENTREMETS.

Pour 12 pots contenant en tout un litre de gelée, on fera tremper pendant 12 heures 15 grammes de colle de poisson. Si on emploie de la gélatine (qui coûte 3 quarts moins cher), on la prendra de la plus belle qualité; on en mettra 25 grammes et on ne fera tremper que 6 heures. Il faut changer l'eau 2 fois. On fera chauffer cette colle ou gélatine au bout de ce temps dans un quart de litre de nouvelle eau pure, et aussitôt fondue on la passera. On aura fait un sirop d'une livre de beau sucre dans un quart de litre d'eau. Ces 2 liquides sont les éléments de votre gelée, vous n'avez plus qu'à les mêler et y ajouter les sucs de fruits ou les liqueurs qui donnent l'arôme ou parfum. — On verse dans chaque pot à crème ou à gelée, de porcelaine ou de cristal, ou dans des verres à liqueur, avec le sirop et la colle, du suc des fruits que l'on aura, ou des liqueurs telles que : *anisette*, *noyau*, *marasquin*, *kirsch*, crème de *fleur d'oranger*, *rhum*, etc. Pour *vanille* on fera infuser de la vanille dans le sirop, et pour la rose on mettra de l'essence de rose avec la pointe d'une aiguille. On goûtera à ces mélanges pour les faire selon son goût, et l'on pourra varier les pots et en faire de plusieurs sortes. — Si la gelée est destinée à prendre dans un moule, on emploiera 25 grammes de colle ou 40 de géla-

tine. Ces colles masquent l'arôme, mais elles donnent plus de consistance pour soutenir la gelée hors du moule. — Les gelées ainsi versées dans les vases, on les laissera du soir au matin prendre dans un lieu où il n'y aura pas plus de 10 à 12 degrés centigrades de chaleur. Plus il fera froid et plus vite la gelée prendra. En été on serait obligé de plonger les pots ou les moules dans une terrine de glace écrasée. On sert les petits pots sur un plat, mais on démoulera la gelée qui devra être renversée ; ce qui se fait en plongeant le moule dans l'eau chaude et le renversant sur le plat d'entremets *en 4 ou 5 secondes*.

Si on fait des gelées en été, en emploiera des sucs de *groseilles*, *framboises*, *fraises*, *cerises*, séparément ou ensemble, sous le nom de 4 *fruits*, écrasés et passés à la chausse. Dans cette saison, et avec ces fruits aqueux, on devra augmenter la dose de colle, pour donner de la solidité. La saveur de quelques-uns de ces sucs de fruits a besoin même d'être relevée par un jus de citron. Pour faire la gelée de *fleur d'oranger fraîche*, on en mettra infuser une once dans le sirop de sucre.

On peut servir une gelée sur un jus de groseilles ou framboises fait avec des fruits frais ou gelées en pots et fondues au bain-maris.

On colorera les gelées de fruits avec de la laque rose de bonne qualité, que l'on détrempera avec un peu d'eau sur le plat d'une soucoupe.

Si on veut clarifier la colle on peut y ajouter le jus de la moitié d'un citron ou une petite pincée d'acide tartrique dissoute dans un peu d'eau. La colle et la gélatine doivent être choisies blan-

ches et sans odeur (1). La première, plus blanche, fait une plus belle gelée que la gélatine.

Les sucs de fruits ne doivent être mis dans aucun vase étamé, ni être touchés avec aucune cuillère d'étain. Même observation pour tout ce qui sert aux gelées.

Gelée rubanée.

Quand vous avez préparé votre colle de poisson et votre sucre clarifié, vous en mêlez un quart avec du kirschwasser ou autre liqueur claire, vous versez dans le moule et faites prendre. Vous préparez un autre quart avec du curaçao, ou de la rose colorée, que vous versez et faites prendre de même. Le troisième ruban sera composé d'un suc clair, qui contraste par son goût avec les autres, et le quatrième de groseille, fraise ou framboise.

Macédoine de fruits transparente.

Ayez un grand moule façonné comme pour un biscuit de Savoie; vous le placez, renversé, sur 10 ou 12 livres au moins de glace pilée. Vous avez un autre moule uni et qui se termine, s'il se peut, en dôme; il faut qu'en mettant le petit dans le grand il y ait dans tous les sens un vide d'un pouce d'épaisseur. Ce second moule doit avoir à son bord 3 petites pattes recourbées pour le fixer au grand de manière qu'il ne puisse ni s'enfoncer

(1) *Clarification du sucre.* — Le sucre blanc en pain est à présent si bien préparé, qu'il n'est pas nécessaire de lui faire subir d'autre opération que de le faire fondre sur le feu, par morceaux, dans un poêlon, avec 1 litre d'eau pour 3 livres de sucre. Dès qu'il bout, versez-y un peu d'eau fraîche, assez pour arrêter l'ébullition. Retirez-le du feu une minute, remettez-le pour qu'il fasse un bouillon, écumez, passez à travers un linge mouillé. Pour conserver du sirop de sucre, il faut qu'il pèse 30 degrés, *bouillant*, au pèse-sirop. (Voyez cuisson du sucre.) *Froid*, le même peut peser 35 degrés.

ni varier. Vous le placez dans le grand ainsi fixé, et remplissez l'intervalle d'une des gelées indiquées ci-dessus et qui soit bien transparente. Faites prendre en gelée; quand elle est prise, vous remplissez le petit moule aux trois quarts d'eau chaude pour le détacher, ce qui a lieu à l'instant, et vous l'enlevez à la minute avec précaution. L'intérieur se trouve donc vide.

Vous avez préparé, épluché, lavé et égoutté sur un linge, pendant que la gelée est en train de prendre, 20 ou 24 belles fraises ordinaires, autant de fraises-ananas, et autant de framboises blanches, autant de grappes de groseilles rouges et blanches. Votre gelée étant vide, vous mettez dans le fond, et au milieu, des groseilles blanches égrenées, que vous entourez de fraises-ananas, et par-dessus une pareille couronne de framboises blanches; versez sur cela de la gelée que vous avez conservée et laissez-la se congeler. Mettez ensuite une nouvelle couronne de fraises ordinaires et une de groseilles blanches, et au milieu ce qui reste de fraises ordinaires, des framboises et des groseilles; remplissez encore les vides de gelée que vous faites prendre. Terminez par une couronne d'ananas et une de groseilles rouges, et encore de ces fruits au milieu; achevez de remplir de gelée et de faire prendre le tout. Trempez le moule dans de l'eau assez chaude, retirez-le, essuyez-le et le renversez sur le plat; tout cela en une seconde s'il se peut.

On peut tirer parti de ce procédé pour employer, dans une autre saison, des fruits confits au sucre ou par la méthode Appert. Les pêches, prunes, abricots, poires seront coupés par morceaux et placés sur toutes sortes de dessins.

Fromage bavarois à la vanille.

Faites bouillir dans un poêlon de terre un quart de litre de crème, et ajoutez, quand elle commence à bouillir, un morceau de vanille et du sucre : retirez du feu, couvrez le poêlon et laissez refroidir. Délayez dans la crème 6 jaunes d'œufs, passez dans une petite passoire fine et faites chauffer sur le feu en tournant avec une cuillère de bois : quand la crème épaissit, laissez refroidir; et ajoutez près d'une once de colle de poisson, dissoute comme pour les gelées, et un fromage à la Chantilly. Versez le tout dans un moule et faites prendre comme on a dit pour une gelée.

Fromage tyrolien.

Faites bouillir un demi-litre de lait, ajoutez-y, bouillant, 2 onces de fécule de pommes de terre délayée dans un peu de lait; plus, 4 onces de sucre et gros comme une noix de beurre clarifié; tournez et faites cuire; laissez refroidir et incorporez-y alors une bonne assiettée de fromage fouetté à la Chantilly et une cuillerée d'eau de fleur d'oranger. Ce fromage sert pour garnir des pâtisseries. On le dresse aussi dans un compotier en le décorant de petites pièces de petit four.

Crème pâtissière.

Faites bouillir 1 quart de litre de crème, mettez dans une casserole une cuillerée de farine, 3 jaunes d'œufs, un grain de sel, délayez le tout en mouillant peu à peu avec la crème; placez ce mélange sur le feu en tournant jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance convenable, retirez-le du feu et y ajoutez 2 onces de *beurre clarifié* *

* Si le beurre n'était pas clarifié, il ne se lierait pas bien avec la crème et elle ne serait pas mangeable. Il suffit de le faire fon-

et autant de sucre en poudre, remettez sur le feu et tournez jusqu'à ce que cette crème ait pris du corps; ajoutez le parfum que vous voudrez, soit 2 onces de chocolat en poudre, de la fleur d'oranger pralinée et hachée avec une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, ou une pincée de vanille en poudre. Si on la veut au café on y versera une demi-cuillerée de café à l'eau très-fort. Cette crème est destinée à garnir les gâteaux d'entremets.

FROMAGES A LA CRÈME.

Crème fouettée, dite *fromage à la Chantilly*. (Dessert.)

Mettez dans une terrine un litre de crème très-épaisse, ou crème double *, de 2 ou 3 jours, si c'est en hiver; fouettez avec une verge pour la faire mousser. Elle moussera bien si le temps est froid ou si vous placez deux heures d'avance de la glace pilée et une poignée de sel dans une autre terrine, sur laquelle vous placez celle où est la crème. Si la mousse se forme difficilement, enlevez-la à mesure, et la placez dans un petit panier à fromage garni d'une toile claire, sur lequel vous la laissez égoutter au frais jusqu'au moment de servir, ce qui ne doit pas être long, autrement elle fondrait. Ce qui a passé peut se remettre dans ce qui reste à fouetter **. Si, après avoir fouetté pendant un

dre, il prend bientôt une couleur brune et jette une écume qu'il faut enlever; puis tirer de suite le beurre au clair et verser dans la crème.

* Qui ne sente pas la présure. On peut employer le moyen indiqué dans l'*Almanach des Ménagères* de 1854; mais, s'il est plus parfait, il nécessite aussi l'emploi d'une plus grande quantité de lait.

** Dans l'été, si l'on n'a pas de glace pour refroidir la crème et la faire prendre, on devra la verser dans un vase de fer-blanc

quart d'heure, la crème ne prenait pas, c'est qu'elle ne serait pas bonne à cet usage. Quand elle est égouttée sur le panier à fromage, vous la mêlez à 3 ou 4 onces de sucre en poudre.

Pour l'aromatiser vous y mêlez une cuillerée d'eau de *fleurs d'oranger*, ou bien 8 grammes de fleurs d'oranger pralinées pilées avec le sucre. — *A la rose :* vous y mêlez une cuillerée à café d'eau de rose et un peu de laque rose pour colorer *. — *Au marasquin* ou *à l'anisette :* vous mêlez un petit verre de ces liqueurs. — *Au café :* vous faites une infusion d'une once de café brûlé dans un demi-verre d'eau, vous y mêlez, quand il est éclairci et passé, 3 onces de sucre en poudre, que vous faites dessécher dans un poêlon de cuivre non étamé, que vous écrasez, passez et mêlez à la crème. — *Au chocolat :* faites fondre 2 onces de chocolat dans un quart de verre d'eau bouillante, laissez refroidir et mêlez à la crème. — *A la vanille :* pilez un quart de gousse de vanille avec une once de sucre, passez au tamis, ajoutez 2 onces de sucre et mêlez à la crème. — *A l'orange* ou *au citron :* râpez sur un morceau de sucre de 3 onces

de la forme d'une terrine que l'on placera sur un seau d'eau de puits très-froide et que l'on renouvellera plusieurs fois pour l'entretenir froide. On se mettra pour cela dans un lieu très-frais et on battra sur le seau pour ne pas laisser réchauffer.

* Si l'on a de l'*essence* de rose, on n'en mettra qu'avec la pointe d'une aiguille plus ou moins grosse selon la quantité de crème. Pour avoir de bonne *eau de rose*, il faut l'acheter à un confiseur ou à un distillateur. En l'employant on risque moins d'en mettre de trop que quand on emploie *l'essence*, qui, dans ce cas, donnerait de l'âcreté. — La couleur rose se fait avec un peu de carmin détrempé dans très-peu d'esprit-de-vin ou avec une couleur liquide que les confiseurs vendent et qu'on entretient humide avec un peu d'eau. — D'un fromage on peut aromatiser moitié à la vanille et moitié à la rose, de chaque côté du plat, de manière à avoir 2 couleurs bien tranchées de blanc et de rose.

le quart du zeste d'une orange ou d'un citron, ou des deux à la fois, écrasez le sucre fin, et mêlez. — *A la fraise* ou *à la framboise :* exprimez le suc de 4 onces de fraises ou framboises bien mûres; vous mêlez au sucre avec un peu de laque ou carmin pour colorer. — Ayez un peu de vert d'épinards (page 150), mêlez-le au sucre, puis à du citron, de l'orange ou de l'anisette, et vous avez une crème fouettée *printanière.*

Fromage fouetté à la crème. (Dessert.)

A moitié de la crème ci-dessus, vous mêlez moitié fromage et faites de la même manière. Celui-ci est plus facile à faire et il a beaucoup plus de consistance. On y mélange de même telle chose que l'on veut pour parfumer la crème ou la colorer, comme celle ci-dessus, c'est-à-dire *rose, vanille*, *café*, etc. En y mêlant *une goutte* d'essence d'amandes, on en fait le *fromage de Viry.*

Charlotte russe. (Dessert.)

Vous placez au fond d'un moule, en les disposant en rond, des biscuits à la cuillère bien serrés les uns contre les autres; vous en garnissez aussi les côtés du moule en les plaçant debout. Versez dans le milieu une crème fouettée, un fromage fouetté, bavarois ou tyrolien. Renversez sur le plat et servez. Faite à l'avance, elle ne peut être conservée que sur de la glace.

Fromage à la crème. (Dessert.)

Prenez un litre de bon lait, que vous faites tiédir sur le feu; mettez-y en le remuant, gros comme un pois de bonne présure délayée avec le même lait; faites prendre votre caillé sur un peu

de cendre chaude, en le couvrant; quand il est pris, vous mettez votre caillé dans un petit panier d'osier ou de jonc; quand il est bien égoutté, vous le dressez dans un compotier; et vous le servez avec de bonne crème et saupoudré de sucre fin.

ENTREMETS ANGLAIS.

La cuisine anglaise proprement dite se compose d'un nombre peu considérable de mets, elle est peu variée. Les viandes sont le plus souvent rôties. On mange fort peu de légumes; ils sont cuits à l'eau et au sel seulement, et servis ainsi sur la table avec du beurre fondu ou une sauce blanche dans une saucière.

Les entremets sont beaucoup plus variés. Au premier rang, on doit placer le *plum-pudding* (de *plum*, raisin sec, et *pudding*, boudin; parce qu'on le fait cuire dans un morceau de toile que l'on roule de manière à lui donner la forme allongée d'un gros boudin, et parce qu'on y emploie du raisin sec).

Nous allons donner les différentes recettes pour composer les meilleurs puddings, et indiquer d'abord les manières de les faire cuire.

1re *manière*. Le véritable plum-pudding, qui est formé d'une composition épaisse, se place dans un linge que l'on roule en longueur à peu près de la forme d'un pain mollet, ou, si l'on veut, de la forme du bras : on ficelle ce pudding pour le maintenir dans sa forme, et on le fait cuire dans l'eau bouillante. On l'enveloppe aussi en faisant un sachet ou paquet rond, ce qui est plus tôt exécuté *.

* Si l'on a une marmite arrangée pour faire cuire à la vapeur, on y fera cuire le plum-pudding enveloppé d'une toile en forme

2°. Beurrez abondamment le fond et le tour d'une casserole ou d'un moule, saupoudrez ce moule de chapelure, versez-y la composition du pudding, et faites cuire selon qu'il est indiqué : soit au four ou sous le four de campagne, soit au bain-maris. Si on n'a pas de four, on verse la composition dans la casserole et on l'enfonce dans le fourneau, cendre chaude couvrant le feu et entourant la casserole, et bon feu sur le couvercle de tôle à rebord.

3°. *Timbale.* On fait une pâte ainsi : prenez 4 onces de farine, faites un trou au milieu, mettez-y du sel fin, 3 onces de beurre, un œuf, le quart d'un verre d'eau; délayez le tout ensemble, et pétrissez votre pâte, aplatissez-la, reployez-la 3 ou 4 fois. Vous la roulez pour l'aplatir de l'épaisseur de 2 pièces de 5 francs, vous en garnissez le fond et le tour du moule ou de la casserole que vous avez beurré; vous coupez avec la main tout ce qui excède le bord, et vous versez dedans la composition du pudding. Avec les rognures de la pâte, vous faites un couvercle. Faites cuire comme au n° 2; quand vous jugez que la pâte de ce pudding est cuite, vous le renversez sur le plat et servez.

Plum-pudding.

Prenez une livre de raisins secs, dont il faut ôter les pepins; 6 œufs, demi-verre d'eau-de-vie ou de rhum, 4 onces de graisse de bœuf hachée, une livre de farine, 2 verres de lait, deux onces de cassonade ou sucre, zeste de citron et muscade râpée; mêlez le tout avec assez de mie de pain mollet pour don-

de sachet. Soit dans le vase A de la figure page 38. Il cuit de cette manière en 20 ou 30 minutes, tandis que dans l'eau bouillante il lui faut 4 heures.

ner une consistance convenable. Mettez cuire, enveloppé dans un linge ficelé, dans l'eau bouillante qui ne doit pas cesser un moment de bouillir pendant 4 heures, ou en une demi-heure à la vapeur, comme il a été dit dans la note ci-dessus. Il acquiert, en cuisant, la fermeté qu'il n'avait pas lorsqu'on l'a versé dans le linge. Développez-le et le servez chaud. On le sert sur les assiettes par tranches, que l'on arrose, si on veut, de rhum ou d'eau-de-vie. On met le feu au rhum et le mets en devient plus délicat, outre le plaisir que ce feu de joie répand parmi les convives. Pendant que le plum-pudding cuit, il faut le retourner plusieurs fois sens dessus dessous, afin que la composition soit mêlée et que les substances plus légères ne montent pas toutes au-dessus.

Quelques personnes, pour varier le goût du plum-pudding, ajoutent encore aux substances indiquées ci-dessus des amandes douces, des chinois, des écorces de cédrats, d'oranges et de citrons confits, de l'angélique confite, le tout coupé par filets; des clous de girofle, de la muscade, et d'autres aromates pulvérisés.

Sauce pour le plum-pudding.

Mettez dans un bol du sucre râpé très-fin, versez-y une cuillerée de rhum et de suite du beurre très-frais chauffé seulement de manière à le rendre liquide; battez avec une cuillère en y ajoutant encore du rhum ou du vin de Madère. Le tout doit se faire avec promptitude et former une substance légère, comme serait une magnonnaise.

Pudding à la pâte. (Entremets sucré.)

Faites une bouillie un peu épaisse avec de la farine, du lait et un peu de sel : retirez du feu et

ajoutez une demi-livre de beurre avec du sucre. Joignez-y 12 jaunes et 6 blancs d'œufs, battez, mêlez le tout, et versez dans une timbale comme au n° 3 ci-dessus. Demi-heure suffit pour la cuisson.

Pudding au pain et au beurre. (Entrem. sucré.)

Enduisez abondamment une casserole ou un moule de beurre ; couvrez entièrement ce beurre de petites tranches de mie de pain minces ; répandez ensuite des raisins de Corinthe lavés 5 ou 6 fois, puis une couche de tranches minces de pain et de beurre, et alternez ainsi jusqu'à ce que la casserole soit presque pleine ; après quoi vous versez dessus, si le pudding est assez gros, un litre de lait mêlé de 4 œufs battus, un peu de sel, moitié d'une muscade râpée, et du sucre à votre goût. Faites cuire au bain-maris.

Pudding à la moelle. (Entremets sucré.)

Écrasez 4 onces de biscuit dans un verre de lait, et faites chauffer ; mêlez ensemble 8 jaunes et 4 blancs d'œufs, que vous avez battus séparément : ajoutez et mêlez bien 2 onces de sucre, de la moelle de bœuf hachée, un petit verre d'eau-de-vie et autant de vin de liqueur, de l'eau de fleurs d'oranger, une cuillerée de fécule, ajoutez le biscuit et mélangez complétement le tout ; faites bouillir et réduire jusqu'à épaissir suffisamment, retirez de la casserole et laissez refroidir. Versez ensuite dans une timbale n° 3, et faites cuire comme il est indiqué ci-devant.

Pudding au riz. (Entremets sucré.)

Faites crever une demi-livre de riz dans du lait. Quand il sera bien crevé, vous y mêlerez une demi-livre de sucre, de la muscade râpée, et une demi-livre de beurre. Enduisez de beurre une

tourtière ou un plat qui aille au feu, versez dedans votre composition, et faites cuire sous le four une demi-heure. On peut varier ce plat en y mêlant un quarteron de raisins de Corinthe. On peut aussi ajouter 6 ou 8 œufs, avec la moitié seulement des blancs. Il peut aussi se faire dans une timbale, comme il est indiqué ci-dessus, n° 3.

Pudding aux amandes. (Entremets sucré.)

Versez de l'eau bouillante sur une livre d'amandes douces, et pelez-les; mettez-les dans un mortier et les pilez; à mesure que vous pilez, vous ajoutez successivement une livre de beurre, 3 quarts de verre de vin blanc, 5 jaunes d'œufs et 2 blancs, un verre de crème, un quarteron de sucre, 3 cuillerées d'eau de fleur d'oranger, moitié d'une muscade râpée, une cuillerée de fécule, 3 cuillerées de pain émietté. Quand les amandes sont bien pilées, et le tout bien mêlé, vous faites cuire ce pudding à votre choix, d'une des trois manières indiquées ci-dessus.

Pudding aux pommes. (Entremets sucré.)

Pelez 12 pommes moyennes, coupez-les en 4, et ôtez-en les cœurs; passez-les sur le feu avec 4 ou 5 cuillerées d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient molles. Exprimez dans une demi-livre de sucre en poudre le jus de 3 citrons et le zeste de 2, joignez-y les jaunes de 8 œufs et mêlez. Mettez le tout sur un plat ou une tourtière, et faites cuire une demi-heure au four ou sous le four de campagne.

Croquettes de pommes. (Entremets sucré.)

La marmelade préparée comme ci-dessus, et revenue un peu sur le feu avec les œufs, vous la laissez refroidir dans une terrine; vous en faites des boulettes, que vous trempez dans la pâte comme des pommes de beignets et finissez de même.

Apple-cake, ou *gâteau de pommes*. (Entremets sucré.) *Cake* veut dire gâteau, prononcez *kéke*.

Pelez 12 pommes, et ôtez-en les cœurs; faites-les fondre sur le feu avec le zeste d'un citron et un peu de cannelle; passez au tamis, et les remettez dans une casserole avec une cuillerée de fécule, demi-livre de sucre et 2 onces de beurre; faites mijoter et réduire; retirez de la casserole, et laissez refroidir cette marmelade. Quand elle est froide, vous y mêlez 6 œufs, et versez dans un moule beurré. Faites cuire au bain-maris une demi-heure, renversez sur le plat, et servez. On peut aussi les mettre en timbale (n° 3).

Ile flottante. (Entremets sucré.)

Faites cuire dans l'eau bouillante 8 ou 9 belles pommes; lorsqu'elles ont refroidi, passez-les dans un tamis, et y mêlez de beau sucre en poudre; ayez 4 ou 5 blancs d'œufs, que vous battez avec une cuillerée d'eau de rose ou de fleur d'oranger; mêlez peu à peu avec les pommes, en continuant à battre jusqu'à rendre le tout très-léger, puis dressez cette mousse sur une belle gelée large qui fera le fond du plat, ou sur une crème renversée.

Cake ordinaire. (Entremets sucré.)

Prenez une livre de pâte préparée pour le pain, 2 onces de beurre, un demi-verre de lait, du sucre, et 8 cuillerées de raisins de Corinthe. On peut, si on veut, augmenter la quantité de beurre et de sucre. Faites cuire dans une casserole beurrée, avec feu dessus et dessous.

Plum-cake.

Battez ensemble dans une terrine avec une cuillère de bois, jusqu'à devenir blanc, 6 onces de sucre en poudre avec autant de beurre tiède;

ajoutez 6 onces de raisin de Corinthe, 2 onces de malaga (dont on enlève les pepins), du zeste de citron haché, 6 œufs entiers l'un après l'autre et toujours en battant, puis, peu à peu, 12 onces de farine, un peu de bonne levure si vous en avez. Garnissez l'intérieur d'un moule uni avec du papier beurré, remplissez-le aux 3 quarts de l'appareil, faites cuire une heure et demie à four pas trop chaud, démoulez un quart d'heure après la sortie du four : servez chaud ou froid.

Pancakes. Crêpes anglaises. (Entremets sucré.)

Dans un quart de litre de lait, battez 6 ou 8 jaunes d'œufs; mêlez jusqu'à ce que cela soit assez épais. Vous avez eu soin d'abord de délayer de la farine dans un peu de lait, et vous versez dedans en remuant et par degrés votre mélange. Jetez dedans 2 cuillerées de gingembre, un verre d'eau-de-vie, un peu de sel, remuez bien. Votre poêle étant bien nettoyée, mettez dedans gros comme une noix de beurre, et y versez de la pâte de manière à en couvrir le fond; puis faites comme pour les crêpes françaises, mais trois fois plus épaisses. On arrose de rhum et de sucre, dans les assiettes, ces pancakes, qui sont sèches et croustillantes.

Sweet-cake. (Thé.)

Mêlez égale quantité, en poids, de sucre et de farine, de manière à faire une pâte. Aplatissez de l'épaisseur du petit doigt, coupez en rond, faites cuire doucement à un four quelconque.

Flan anglais. (Entremets sucré.)

Battez 8 jaunes d'œufs avec 4 blancs, versez-les en tournant, et mêlant dans un verre de crème assaisonnée de sucre, muscade râpée et eau de fleurs d'oranger; faites cuire au bain-maris sur un plat, et comme une crème.

GROSEILLES A MAQUEREAUX, appelées par les Anglais *gooseberries*. Ce sont des GROSEILLES VERTES.

On fait en Angleterre beaucoup d'usage de ce fruit, et on en tire parti pour un grand nombre de pâtisseries, d'entremets et de desserts. Nous engageons les dames françaises à en essayer, et nous pouvons leur promettre qu'elles trouveront dans ce fruit une très-grande ressource pour garnir leurs assiettes de dessert et ajouter aux entremets dans une saison où les fruits leur manquent.

On fait usage des gooseberries aussitôt qu'elles sont formées et tout le temps qu'elles sont vertes; leur acidité fait leur saveur.

Tarte de GOOSEBERRIES. (Entremets sucré).

Préparez une timbale comme il est dit au n° 3 (page 397) des préparations de pudding, couvrez-en le fond de sucre en poudre, puis placez alternativement un lit de groseilles épluchées et lavées, et un de sucre. Faites cuire trois quarts d'heure.

Groseilles vertes en pudding. (Entremets sucré.)

Mêlez ensemble une livre de groseilles, une livre de graisse de bœuf hachée, 5 œufs, 4 cuillerées de farine, la moitié d'une muscade râpée, un peu de gingembre ou d'épices, du sel; préparez dans un linge comme le n° 1 des puddings, et faites bouillir 3 heures.

Groseilles vertes en gelée. (Entremets sucré).

Épluchez et lavez de belles groseilles et les faites mijoter sur un feu très-doux, ajoutez-y à la moitié de la cuisson du sucre clarifié, mêlez et continuez la cuisson à feu doux. Quand elles sont cuites vous ajoutez du jus de citron, de la colle de pois-

son comme pour une *gelée*, et la versez comme une gelée dans de petits pots à crème.

Cake de groseilles vertes. (Entremets sucré.)

Faites chauffer une livre et demie de beurre et mêlez-y 2 livres de farine bien séchée, 6 jaunes d'œufs, une livre et demie de sucre, 6 cuillerées de vin blanc, 3 cuillerées d'anis, 2 muscades râpées, de l'eau de rose ou de fleur d'oranger; mêlez complétement ces substances, en y ajoutant une livre de groseilles. Mettez cuire au four dans un moule, ou sous le four de campagne, ou dans la casserole, feu dessus et dessous.

Jus de groseilles vertes au four. (Entrem. sucr.)

Jetez de l'eau bouillante sur un litre de groseilles, écrasez-les et les passez au tamis, puis y ajoutez demi-livre de sucre, autant de beurre, 3 biscuits ou des macarons, 4 œufs bien battus; mêlez et faites cuire sur une tourtière ou sur un plat qui aille au feu, dans le four ou sous le four de campagne.

Pâté de groseilles vertes. (Entremets sucré.)

Vous mettez dans un plat creux, qui aille au feu, des groseilles, en y ajoutant les assaisonnements que vous préférez (tels que cannelle, eau de fleurs d'oranger, muscade râpée) et du sucre. Vos groseilles doivent s'élever en pyramide au-dessus du plat. Vous recouvrez le tout d'un couvercle de pâte mince et doré, et vous faites cuire sous le four de campagne. Servez chaud.

Les *groseilles vertes* s'emploient encore, en toutes sortes de tartes et de tartelettes, à la place des cerises, prunes et abricots.

Pudding de mûres. (Entremets sucré.)

Faites une pâte bien pétrie, composée d'une

livre de farine, 4 onces de graisse de bœuf hachée très-menu, et d'eau chaude avec un peu de sel. Étendez-la sur la table, et la garnissez d'une bonne quantité de mûres bien mûres; reployez la pâte de manière à renfermer complétement le fruit, placez la boule que forme la pâte dans un bol, et enveloppez le tout d'un linge bien noué. Plongez ce pudding dans l'eau bouillante, où vous le ferez cuire, une heure ou deux, selon sa grosseur, ou bien en une demi-heure, si l'on emploi la vapeur (voyez pages 38 et 396).

On peut faire de cette manière des puddings de *groseilles vertes* (voyez page 403), de *cerises*, de *prunes* ou *pruneaux*, d'*abricots*, de *pommes*, de *poires*, etc. On y met du sucre si l'on veut, et selon l'espèce de fruit, d'autant plus qu'on est libre d'en ajouter, en poudre, sur son assiette.

Les *groseilles rouges*, les *cerises* et les *prunes*, quand on en a retiré les noyaux, peuvent s'accommoder de la plupart des manières indiquées pour les groseilles vertes.

PATISSERIE

POUR UN MÉNAGE.

Un four à pain peut avoir 6 degrés différents de chaleur. — *Four chaud :* lorsque la voûte est blanche, ou qu'un morceau de bois que l'on y frotte produit des étincelles. (Ce four ne peut servir que pour le pain en le laissant tomber 10 minutes.) — *Four gai :* une heure après. (Pâtés froids, pâtés chauds, vol-au-vent, feuilletage, tourtes d'entrée et d'entremets, flans et galettes, échaudés, petits pâtés.) — *Four modéré* ou *doux :* 2 ou 3 heures après le four chaud. (Biscuits, gâ-

teaux de Savoie et petites pâtisseries blanches qui ne doivent prendre qu'une couleur tendre.) — *Four mou :* 4 heures après. (Meringues et pièces meringuées.) — *Four perdu :* 5 heures après. (Macarons, massepains, pièces à dessécher.)

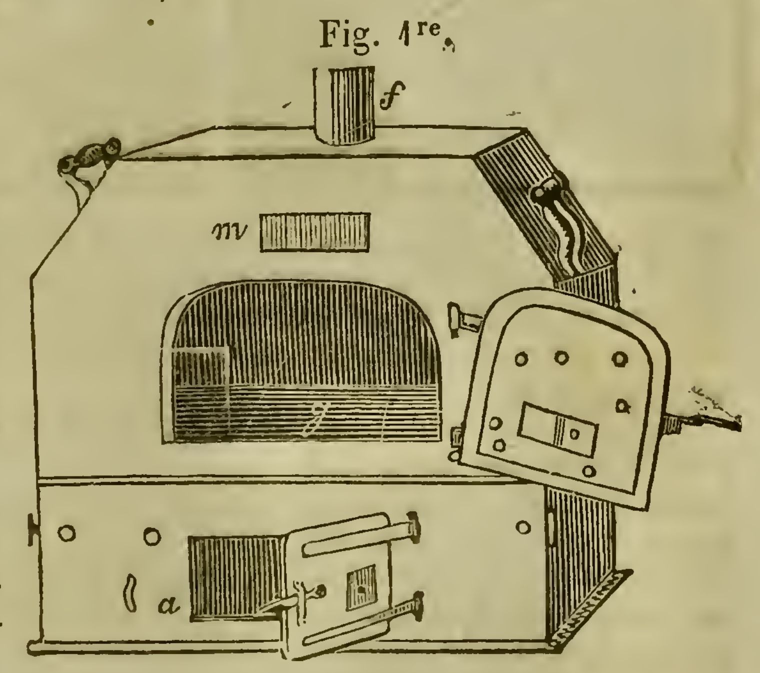
Ces données seront utiles; mais cependant elles sont indiquées pour un four où l'on ferait un grand travail, et qui serait un peu chaud pour des pièces en petite quantité. Si le four est chauffé à peu près tous les jours, il retiendra sa chaleur plus longtemps; et c'est à celui-là que s'appliquent nos indications. Si on le chauffe seulement à l'occasion, il faudra le laisser moins refroidir pour les mêmes opérations et on aura dû le chauffer plus longtemps. Quand on voudra savoir s'il est bon à enfourner, la braise en étant retirée, on y jettera, à four ouvert, un tampon de papier : si au bout de 4 à 5 minutes il a pris trop de couleur et est prêt à brûler, on doit attendre encore. Si on fait à la fois plusieurs sortes de pâtisseries et qu'il faille tenir le four ouvert, ou l'ouvrir souvent, on tiendra à côté de la bouche une *allume* ou petit feu flambant qui l'empêche de refroidir et l'éclaire. Ce feu donne le moyen d'exécuter à la fois plusieurs espèces de pâtisseries que l'on en approche ou éloigne plus ou moins.

Ce four peut être remplacé par un bon four de poêle, souvent aussi, surtout pour les tourtes et pâtés chauds, par le simple *four de campagne*, toujours par le *four-Harel* dont on va parler, et enfin, pour de petites pièces, par une grande casserole de fer battu fermée par le couvercle de tôle indiqué page 40. On place au fond un support rond en fil de fer du même diamètre et monté sur 4 petits pieds de 2 centimètres, le tout

recouvert d'un grillage ou d'une toile métallique qui sert à poser la pâtisserie sur du papier beurré. On place cette *casserole-four* sur la cendre chaude d'un fourneau ou d'un âtre en la soutenant sur un trépied de 8 centimètres de hauteur entouré de poussier et cendre chaude, dont on modère la chaleur à volonté; on place du feu dessus et on chauffe un peu avant d'*enfourner*. Les charbons ardents ne doivent jamais toucher au fond de la casserole. Il faut laisser une distance pour obtenir une chaleur modérée.

Le four inventé par M. Harel, et fabriqué encore par son successeur, rue de l'Arbre-Sec, nº 50, est représenté, en perspective, dans la figure 1re.

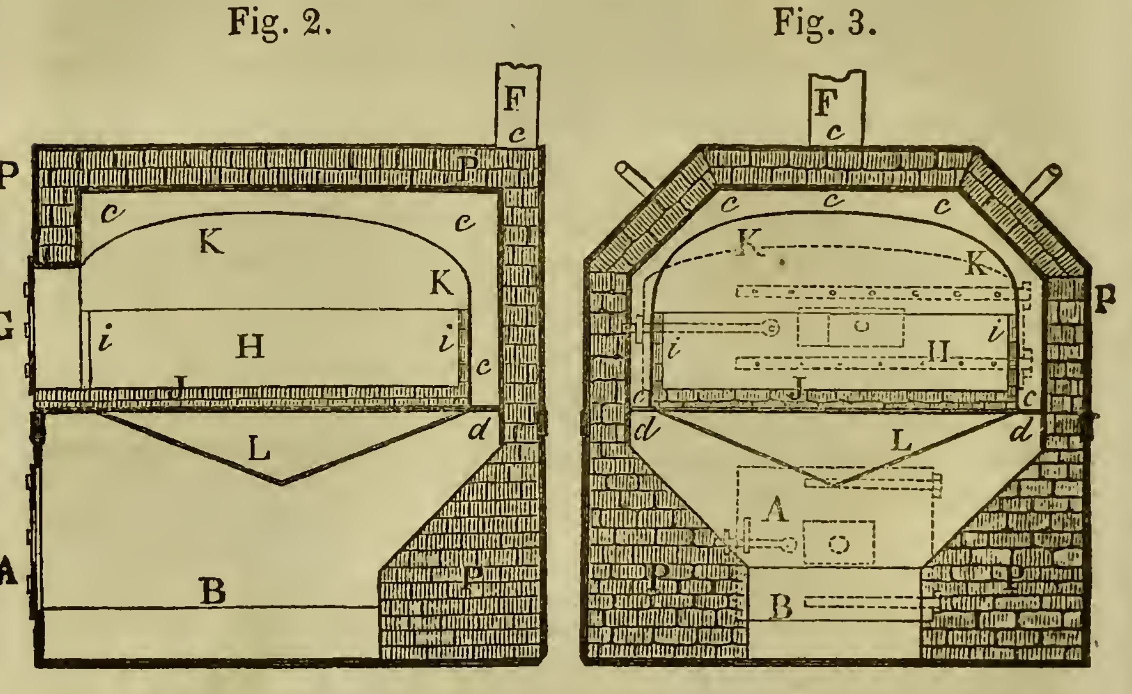
Fig. 1re.



La fig. 2 représente la coupe prise du devant, où sont les portes, jusqu'au fond. La figure 3 représente la coupe prise en travers. On pourrait le construire presque tout en briques; mais comme ceux que vend M. Harel sont destinés à être portatifs, ils sont enveloppés de tôle. Les lettres de renvoi sont les mêmes dans les 3 figures.

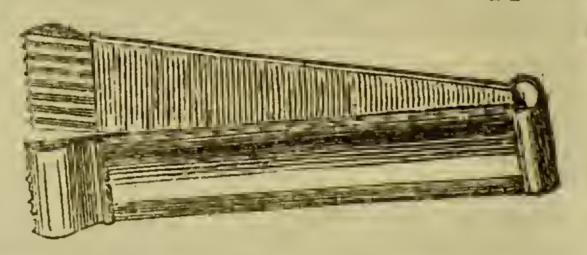
A porte du foyer B, sur lequel on fait un feu de bois dont la fumée *ccccc* s'élève en passant par les ouvreaux *d d*, circule sur toute la voûte du four et finit par sortir dans le tuyau F. — G porte du four H. Ce four se compose du plancher J, en carreaux de terre cuite de 2 centimètres d'épaisseur, et de la voûte K faite en forte tôle, afin que la chaleur de la fumée la pénètre et chauffe l'intérieur du four. L est un plancher courbe, en tôle, qui empêche la chaleur de chauffer trop fortement le plancher du four J. Si ce plancher, au lieu d'être en carreaux de 2 centimètres d'épaisseur, était en briques, on éviterait le plancher courbe L. La voûte et les côtés du four étant en tôle, il a fallu en doubler le tour en carreaux à 8 ou 10 centimètres de hauteur, *i i*, afin

d'éviter la trop grande chaleur arrivant par les ouvreaux *d, d, d.* —En *m* fig. 1re est un carneau bouché par un tampon en tôle, et servant à nettoyer les conduits de leur suie. P P P sont des massifs



en briques, soutenant ou enveloppant le four. — Ce four se chauffe avec du bois de poêle, dont il consomme très-peu. Sa hauteur totale est de 43 centimètres sur 47 de largeur. Le four a 38 centimètres de profondeur, 30 de largeur et 19 de hauteur. On en fabrique de 2 grandeurs au-dessus.

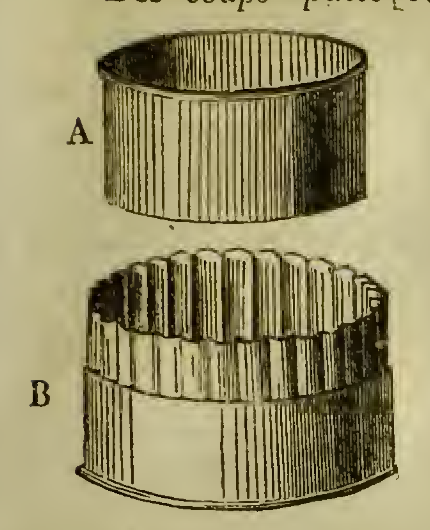
On a, pour la pâtisserie, une table bordée de 3 côtés, appelée *tour à pâte*, ou bien une large planche bordée de même et que l'on pose sur une table. — Il faut aussi un *rouleau* de bois dur de 40 centimètres de long et 3 à 4 de grosseur. — Une *pince* pour façonner et décorer les pâtés et autres pièces.



Une *roulette* servant à tracer des dessins et dont le manche coupe la pâte. —



— Des *moules* pour biscuits, madeleines et autres pièces. —
— Des *coupe-pâtes* ou emporte-pièces pour découper en rond la pâte : il y en a d'unis, fig. A, et de gaudronnés, fig. B ; la grandeur est de 1 à 10 centimètres de diamètre et 3 centimètres de hauteur. On peut les remplacer au besoin par des verres, que l'on trempe dans l'eau chaude.



— Il faut encore des *plafonds* ou plaques de tôle pour poser et enfourner les pièces.

— Un four domestique se chauffe mieux avec des broussailles, bruyères et sarments qu'avec des bûches.

— Il faut visiter les pièces au four. Si elles ne prennent pas assez de couleur on ranime la chaleur en mettant sur le côté de la bouche une *allume* dont il vient d'être parlé. Si elles l'étaient trop on ouvrirait la porte, et même on couvrirait les pièces avec un morceau de papier beurré que l'on tient prêt à cet effet et qui sert plusieurs fois.

Dorage. Au moment d'enfourner on dore légèrement, à l'aide d'un pinceau de plumes, avec du jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau, pour les pâtisseries légères et blondes ; les macarons et massepains avec de l'eau seule.

Glaçage ou *vernis.* Pour glacer les gâteaux sucrés (déjà dorés) on les retire du four étant presque cuits, on les saupoudre de sucre en poudre très-fine, mêlé à un quart de fécule, et on les remet au four pour que le sucre y prenne couleur.

Collage. Pour faire adhérer ensemble 2 pièces de pâte on mouille à 2 deux fois, d'eau froide, les parties à coller.

— Le beurre pour la pâtisserie, et particulièrement pour le feuilletage, s'il n'est pur et bien fabriqué, doit être manié et lavé, surtout en été, pendant 2 ou 3 minutes, dans de l'eau de puits très-froide, afin de le dégager de son lait. Pressez-le ensuite dans un linge pour en exprimer

l'eau. Conservez-le dans une cave très-fraîche. Il se conserve encore mieux renfermé dans un bocal solide, bien bouché, attaché dans un seau et descendu dans un puits. — Dès que la température est au-dessous de 10 degrés, on doit broyer et manier à sec le beurre pour le ramollir avant de l'employer dans la pâte. Au-dessus de 15 degrés il faut travailler la pâte dans un lieu le plus frais possible.

Pâte à dresser les pâtés froids, etc.

Mettez sur une table ou *tour à pâte,* pour un pâté de 18 centim. de diamètre, un litre et un quart de farine *, faites un creux (ou fontaine) dans le milieu et y mettez 6 onces de beurre, 2 œufs entiers, 10 grammes (2 gros et demi) sel gris fin, demi-verre d'eau fraîche en été, tiède en hiver. Détrempez d'abord le beurre avec l'eau, à force de manier jusqu'à ce qu'il forme une bouillie; commencez à pétrir la farine en ajoutant de l'eau. La pâte doit être ferme, et, pour y parvenir, mettez d'abord moins d'eau afin d'en ajouter s'il en faut; mais tâchez de ne pas remettre de la farine, parce que cela change les proportions. La pâte étant bien liée et réunie en boule, abattez-la en la *frasant* un tour; c'est-à-dire en la foulant avec la paume des deux mains et la rassemblant. En hiver il faut fraser 2 fois, en été un tour suffit. La pâte trop foulée n'est plus liée, elle se casse en la dressant ou pendant la cuisson. Elle doit être d'une bonne fermeté sans arriver au sec, c'est-à-dire sans cesser d'être onctueuse, et pouvoir tenir debout quand on *dresse* les bords

* Un litre de farine répond à une livre ou demi-kilogramme. — Un œuf pèse 60 à 65 grammes ou 2 onces environ.

des pièces. Remettez-la en boule oblongue dans un linge humide pour la préserver de se gercer par l'action de l'air, si toutefois vous ne voulez pas l'employer de suite. Cette pâte vous servira encore pour *croûtes de pâtés chauds, timbales de viandes, de macaroni, de nouilles*, etc.

Pâté froid. (Relevé, entrée, rôt.)

Pour un pâté de 3 livres de viande, il faut un litre et un quart de farine. Abaissez de la pâte à dresser ci-dessus indiquée à 1 ou 2 doigts d'épaisseur, selon la grosseur du pâté; posez-la sur un papier beurré et sur une plaque de tôle; marquez avec le pouce le fond du pâté en refoulant la pâte sur les bords pour les élever, dressez-la, en la tenant plus étroite du haut que du pied; tenez vos mains de leur longueur, le bout des doigts du côté du bas et l'une contre l'autre, en rapprochant toujours la pâte, sans la tirer; quand votre croûte sera montée à 7 centim. de hauteur, faites-la un peu plus évasée, et encore 5 centim. de hauteur, donnez-lui une forme bien égale et unie; garnissez le pâté comme il va être dit. Faites avec la même pâte seule un couvercle; ou bien formez-le d'une abaisse très-mince de cette même pâte, que vous recouvrez d'une autre en feuilletage; posez-le; repliez en dedans la pâte des côtés qui déborde, mouillez-la pour la coller; pincez les bords en forme d'ornements et décorez le reste par des incisions et des petits ornements en pâte rapportée. Faites un trou ou cheminée au milieu pour que la vapeur sorte, dorez. Faites cuire 2 ou 3 heures selon la grosseur dans un four gai, ou dans un four-Harel chauffé une heure d'avance. Quand il est à moitié refroidi, on verse par la cheminée

une gelée de viande ou du consommé très-réduit et très-cuit afin qu'il ne fasse pas aigrir la garniture, surtout s'il fait chaud, et un petit verre d'eau-de-vie ou de madère. Si le pâté n'est pas de volaille ou veau, il faut que le vin reçoive un bouillon avec le consommé pour que sa saveur se perfectionne. Le consommé peut se faire avec les os et débris des viandes, que l'on a concassés et fait mijoter longtemps avec un peu d'eau, carottes, navets, thym, laurier, sel, épices, etc.

Pour faciliter la confection de la croûte, chose difficile quand on n'a pas de moule, on prendra, pour *ébaucher* cette croûte, une casserole plus petite que le pâté, on la retournera, on posera sur le fond l'abaisse de 2 ou 3 doigts, on l'étalera en la faisant descendre sur les côtés, on l'enlèvera et on la dressera à son point pour finir le pâté. — Ce moyen peut s'appliquer à la confection de toutes les pâtes à dresser pour *pâtés* et *timbales* pour lesquels on n'aurait pas de moules. — On peut même l'employer pour préparer la pâte dont on doit garnir le fond et les côtés des moules ci-après. Pour cela on retourne la casserole dans le moule, on en détache la pâte et on la fixe de suite au moule.

Moule brisé pour pâtés et timbales.

Le moule brisé en fer-blanc ou en cuivre, que l'on vend chez les chaudronniers et quincailliers, facilite beaucoup la confection des croûtes de pâtés et les soutient mieux au four. Il se compose de 3 pièces brisées à charnières qui s'ouvrent comme dans la fig. 2 pour en tirer le pâté lorsqu'il est cuit. Il se referme comme dans la fig. 1re et s'attache au moyen d'une goupille A.

Fig. 1.

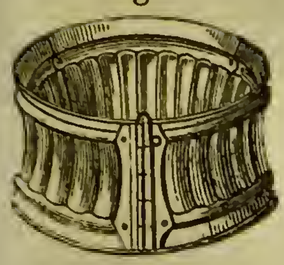
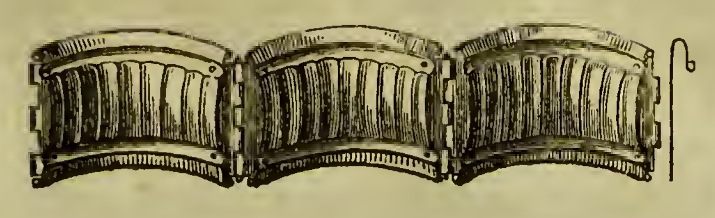


Fig. 2. A.



Ce même moule peut servir pour pâtés chauds, mais on en fera cuire la croûte avant de garnir.

Pour en faire usage on le pose sur un papier beurré *, et sur une plaque de tôle on prépare l'abaisse de pâte comme il a été dit pour dresser sans moule; mais, au lieu de terminer, il faudra placer la pâte ébauchée dans le moule et achever de monter en garnissant également les côtés et les cannelures. La pâte doit déborder au-dessus du moule pour former autour un rebord ou *crête* de 2 ou 3 centimètres, que l'on décore avec la pince après avoir soudé le couvercle de pâte avec un peu d'eau.

Garniture des pâtés froids. (Entrées ou rôts.)

Choisissez les morceaux les plus tendres et les plus frais des viandes, veau, porc ou gibier, que vous voulez employer, car sans tendreté il n'y a pas de bons pâtés. Désossez-les, ôtez-en la graisse, les peaux et les nerfs, piquez-les de moyens lardons si les morceaux à employer sont gros. S'il ne s'agit que d'un pâté de grosseur ordinaire, on pourra employer les viandes crues, surtout si elles sont tendres par leur espèce; on les assaisonnera de sel, épices, peu d'ail et infiniment peu de thym et de laurier en poudre. Si on fait de très-gros pâtés, on fera revenir les viandes

* Il est toujours mieux de garnir de papier beurré le dessous des pièces de pâtisserie : quand on ne le fait pas, c'est par économie.

avec du beurre et leur assaisonnement, pendant une demi-heure et une heure si c'est du veau, du lièvre ou du gros gibier : on évitera que la viande et même le jus ne s'attachent. Laissez refroidir le tout. Les pâtés que l'on peut faire sans cuisson préalable des viandes sont toujours plus savoureux; mais il pourra s'y former des vides par le retrait de la viande qui cuira dans la croûte, au lieu que cuite d'avance elle est déjà réduite à son point.

Prenez les débris maigres de vos viandes, du lard gras, ail, moitié d'une moyenne feuille de laurier, un peu de thym, une queue de ciboule, une branche de persil, sel, poivre, épices; hachez le tout très-menu; ajoutez un œuf entier, demi-verre de très-bon vin blanc ou 2 cuillerées d'eau-de-vie; pilez le tout dans un mortier pour en faire une farce. Si vous n'avez pas de mortier, servez-vous d'une forte terrine et triturez cette farce avec une cuillère de bois. — Si l'on doit employer des truffes, on les pèlera, on les placera entières, si elles ne sont pas grosses, en les dispersant dans le pâté, et on mêlera les pelures bien hachées à la farce. — Préparez des bardes *très-minces* de lard gras, sans rance, pour garnir le fond et le dessus du pâté ainsi que les côtés, ce qui est mieux. — Si c'est en volaille ou gibier tendre que vous faites un pâté, désossez, piquez, et préparez comme pour les viandes. Si on emploie du jambon, il faut le préparer comme les viandes, sans le larder, et le faire cuire d'avance aux 3 quarts comme un jambon. On laisse entiers, sans les désosser, les canards, les perdrix, les pigeons, les mauviettes et autres petits oiseaux; cependant si on veut désosser les perdrix, pigeons et canards, on les roulera dans leur peau comme

de petites galantines. On arrangera ainsi les lièvres et les lapins, en plaçant le râble en dessus.

Commencez par garnir le fond avec des bardes, un lit de farce, du jambon et autres viandes ou volailles, en comprimant avec la main pour faire une masse compacte et en remplissant les vides avec de la farce; finissez par un lit de farce et des bardes en dessus : emplissez-le sans qu'il le soit trop. Si un pâté doit servir pour relevé ou pour rôt, il sera mieux de lui donner une forme oblongue s'il y a de la cérémonie dans le service.

Pâté de lièvre. (Entrée.)

Désossez un lièvre par morceaux: piquez les chairs avec des lardons assaisonnés de sel, poivre, épices, échalotes et persil hachés; faites cuire à moitié avec du beurre. Hachez le foie avec une livre de lard gras, ajoutez un ognon, une échalote, le quart d'une gousse d'ail, persil, très-peu de thym et laurier hachés à part, épices, poivre, sel, un petit verre d'eau-de-vie. Disposez cette farce et les chairs, comme il est dit ci-dessus, dans la pâte. Faites cuire 2 heures, ou bien faites-le en terrine.

Pâté de lapin. (Entrée ou rôt.)

Un ou deux lapins désossés, même de clapier, s'ils ont été bien vidés et marinés, avec une livre de veau et une livre de chair à saucisses, font un très-bon pâté de ménage, en pâte ou en terrine.

Pâté de carême. (Entremets.)

Après avoir ôté la peau d'un morceau de thon frais, vous en faites des filets de 2 centimètres d'épaisseur sur 5 à 6 de longueur; piquez-les de filets d'anchois, et, si vous voulez, de truffes; mettez-les dans une terrine saupoudrés d'un peu

de sel, épices, poivre, thym et laurier en poudre; vos filets ainsi marinés 24 heures, faites une farce à quenelles avec les parures des filets de thon (voyez *Quenelles de poisson*, p. 164). Si vous employez des truffes, vous les brossez et pelez. La croûte de pâté étant dressée, garnissez le fond de 4 centim. d'épaisseur de la farce à quenelles, quelques truffes et la moitié des filets de thon, un lit de farce et de truffes, le reste de vos filets, que vous couvrez avec le restant de la farce à quenelles; étendez un bon morceau de beurre pardessus; couvrez le pâté comme il est dit pour pâtés froids, dorez et faites cuire 2 ou 3 heures, à four un peu gai, selon sa grosseur. En sortant du four, on peut y introduire un petit verre de rhum ou du vin de Madère; ce qui le bonifie. Ce pâté se mange froid. On peut remplacer le thon frais par du *saumon* et même par quelque autre poisson à chair consistante et sans odeur forte.

Terrines de viandes, volailles, gibier. (Entrées, rôts ou entremets.)

Une *terrine* est un vase de terre qui va au feu, dont les côtés sont droits, et dont l'usage est de faire des pâtés sans croûte. Il y en a de rondes, d'ovales, de carrées et de longues pour les lièvres, avec la figure de l'animal sur le couvercle. Tout ce qui est indiqué pour remplir un pâté en croûte servira pour remplir un pâté en terrine, avec cette différence que, comme on ne craint pas que la croûte brûle, on ne fait ni revenir ni cuire à l'avance, et aussi parce que la terrine laisse davantage pénétrer la chaleur. Il faut pourtant en excepter le jambon, qui doit être à moitié cuit. — On garnira de bardes les côtés comme le dessus

et le fond. Il faut luter le bord du couvercle avec des bandelettes de papier collé, afin d'éviter l'évaporation pendant la cuisson. — Un pâté en terrine est savoureux, parce que le fumet ne se perd pas ; et une terrine préparée avec économie n'est pas plus chère que tout autre mets.

Dans les terrines, comme dans les pâtés, les canards, perdrix, faisans, pigeons doivent être désossés. Si on juge à propos de ne pas le faire, on composera une farce de ce que l'on aura : tel que chair de porc, de lapin, foies de volailles et des oiseaux que l'on emploie ; on les en emplira et on les arrangera au milieu de la terrine avec ordre, comme il a été dit pour le pâté. — Si on veut conserver longtemps une terrine à la façon de Nérac, on comprimera les viandes au moyen d'une plaque, que l'on posera dessus dans la terrine et que l'on surchargera d'un poids de 1 ou 2 kilogrammes, et cela à la sortie du four. On retirera le tout le lendemain, en chauffant un peu la plaque, et on recouvrira de la graisse et du couvercle, en y recollant du papier.

Les pâtés et terrines de cailles, grives, mauviettes et autres oiseaux se font de la même manière sans désosser.

Pains de diverses viandes. (Entremets.)

Ce sont de véritables terrines comprimées comme il vient d'être dit, que l'on fait dans des moules à bords droits, pour pouvoir les en tirer en chauffant un peu le moule, et que l'on sert à nu. On a arrangé leur garniture et les bardes avec goût et avec ordre en les dressant, afin qu'ils offrent un coup d'œil convenable en les démoulant et les renversant.

Timbales.

Une timbale est un véritable pâté, que l'on fait dans un moule ou dans une casserole. Tout ce qui a été dit ci-dessus pour le pâté fait dans un moule s'applique à la timbale, que l'on peut mettre cuire dans quelque four que ce soit, même le four de campagne. Sur un fourneau large avec un feu couvert, on enterre dans la cendre répandue autour une casserole où se trouve la timbale et on couvre du couvercle avec feu dessus. Voyez *Timbale*, page 397, 3e, et l'article des *Pâtés froids*.

Feuilletage.

Il y a plusieurs remarques à faire pour réussir à bien confectionner cette pâte : si la saison est chaude, on fera raffermir le beurre dans un seau d'eau de puits; et l'on se servira de la même eau pour détremper la pâte, en la travaillant sur une table de marbre dans un lieu frais. Si la température est trop froide, on détrempera la pâte avec de l'eau un peu tiède et dans un lieu tempéré. Il est essentiel aussi de bien prendre le temps d'enfourner; car si la pâte n'est pas faite le feuilletage ne sera pas bon, et si on tarde, une fois que la pâte est à son point, on n'aura qu'une pâtisserie lourde, terne et indigeste. Mettez sur une table un litre de belle farine tamisée, faites un creux dans le milieu, mettez-y 10 grammes (2 gros 1/2) de sel fin, un blanc d'œuf, 4 onces de beurre, de l'eau; détrempez avec les doigts *et d'une seule main* cette pâte; rassemblez-la en boule, couvrez-la d'un linge; au bout de 20 minutes on farine légèrement la table, on y étend la pâte une fois plus longue que large : elle doit être assez molle. On égoutte et on aplatit d'une seule pièce,

entre 2 linges farinés, une livre de beurre, que l'on pose sur la moitié de la pâte; repliez la pâte sur elle-même de manière à y renfermer le beurre. Il faut que le beurre et la pâte aient la même consistance pour qu'ils puissent s'étendre également ensemble dans le maniement. Étendez (*abaissez*) de nouveau cette pâte avec le rouleau en carré long et mince, pliez-la en 4 comme une serviette; c'est-à-dire pliez un des bouts et ramenez l'autre bout dessus : c'est ce que l'on appelle un *tour*, et recommencez jusqu'à 6 fois en été et 7 en hiver, de quart d'heure en quart d'heure, en saupoudrant légèrement de farine la table et la pâte. Il est alors terminé et vous pouvez l'employer au bout de 5 minutes. Si on donne moins de tours, et sans interruption, on aura un feuilletage qui lèvera beaucoup moins et sera bon avec moins de beurre pour *gâteau des Rois*.

Pâté chaud. (Entrée.)

Il faut dresser une croûte comme pour un pâté froid avec son couvercle *, page 411. Mais comme ici il faut qu'elle cuise à vide avant de garnir l'intérieur, il faut la remplir (voyez Remplissage ci-après); poser le couvercle indiqué pour pâté froid, et le souder avec de l'eau (il sera soutenu par le remplissage); faire cuire à four gai, retirer du four, cerner le couvercle avec un couteau pour l'enlever ainsi que le remplissage, et garnir, au moment de servir, cette croûte comme il va être dit page 422.

* Toutes les fois que l'on fait de ces couvercles pour des pièces à cuire *à vide*, il faut les percer de quelques trous avec une fourchette pour obvier au soulèvement qui aurait lieu par la dilatation de l'air intérieur.

Tourte d'entrée ou *bourgeoise.*

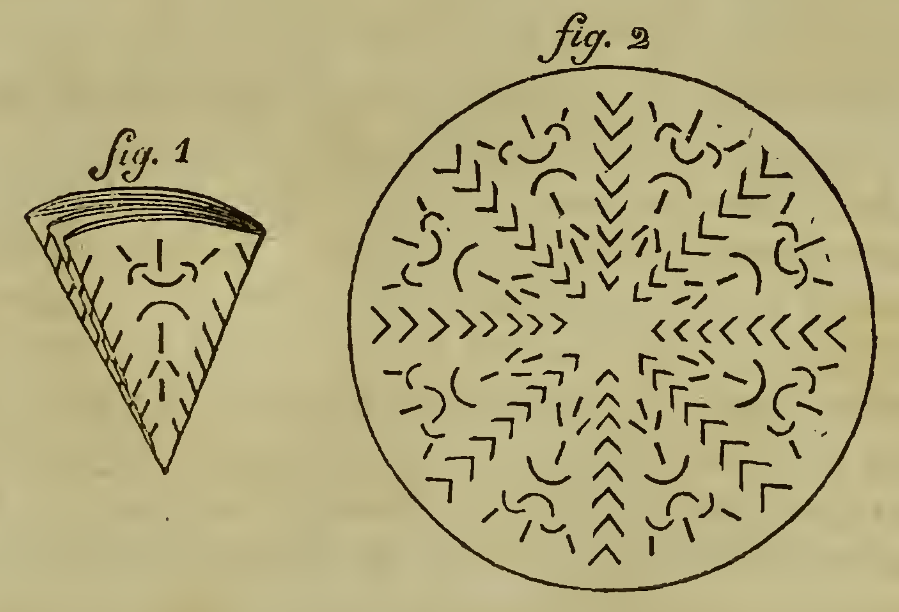
Il faut faire de la pâte feuilletée à 6 ou 7 tours et la partager en 3 parties, une pour le fond et une autre pour le couvercle : celles-ci étant remaniées ne lèveront pas, et on pourrait même employer de la pâte brisée ; mais la troisième, devant former les bords, devra lever, et par conséquent être conservée sans remaniement. On fera une abaisse ronde (en la coupant autour d'un couvercle de casserole) pour fond de la tourte. Sur ce fond on placera du remplissage *, en forme de demi-boule, pour former l'intérieur de la tourte et soutenir le couvercle, qui s'affaisserait au four; on place dessus une autre abaisse, que l'on soude sur les bords avec de l'eau et qui formera ce couvercle. Il ne manque plus que le bord feuilleté, qui doit avoir 3 centimètres de large et que l'on formera en découpant dans le morceau de feuilletage une bande d'une seule pièce de cette largeur, que l'on soudera sur le bord avec de l'eau, sans fouler la pâte et sans laisser d'ouvertures par lesquelles le jus de la tourte pourrait s'échapper. On dore et on met au four un peu chaud, pour retirer cuit de couleur blonde. La bande de feuilletage de 3 centimètres doit être d'une seule pièce pour ne faire qu'une soudure; il est facile de la tailler dans une abaisse de 1 centimètre d'épaisseur, en tournant le couteau en différents sens et redressant ensuite la bande. — Au moment de servir, on cerne le couvercle avec un couteau pour l'en-

* Le *remplissage* des pièces qui doivent aller au four avant d'être garnies se fait avec de la farine, des pâtes de rebut, ou du papier mou chiffonné, mais le mieux est d'employer de vieux linge que l'on tasse et auquel on donne la forme nécessaire pour soutenir les bords de pâte et le couvercle pendant la cuisson au four.

lever, ainsi que le remplissage, et on garnit la tourte comme il va être dit ci-après à sa *Garniture*.

Si on veut une *tourte couverte*, au lieu de faire cuire la croûte à vide on commencera par dresser sur la première abaisse le ragoût que l'on voudra; on placera l'abaisse qui doit former le couvercle, puis le bord, et on fera cuire au four. Il aura été pratiqué un trou au couvercle, par lequel on entonnera, au moment de servir, le jus ou la sauce que l'on aura préparés.

Décoration pour les dessus de pièces de pâtisserie. Le couvercle de la tourte ci-dessus sera décoré par des incisions au couteau, ainsi qu'on le fait pour toutes sortes de pâtisseries. Si on veut faire mieux, on abaisse de la pâte aussi mince que possible; on la plie en rond, en 8, en éventail,



comme on ferait d'un morceau de papier, et on l'incise avec la pointe d'un couteau, suivant la figure 1re; on l'ouvre et on la colle avec un peu d'eau sur le couvercle encore pliée en 4; alors on la déplie tout à fait, on dore, et les dessins paraissent au four tels qu'ils sont dans la figure 2e placés régulièrement.

Vol-au-vent. (Entrée.)

Du feuilletage étant préparé comme il est dit page 418, on en place une abaisse de 2 centimètres sur une plaque de four, on pose dessus un couvercle de casserole de la grandeur à donner au vol-au-vent, on enlève avec un couteau ce qui déborde, on cerne avec le même couteau, à 3 centimètres et aux 3 quarts de l'épaisseur de la pâte, pour former l'intérieur et le couvercle; on décore un peu le milieu si le couvercle doit servir, on dore et on fait cuire à feu modéré. Quand la pièce a bien monté et pris une belle couleur, on retire du four, on enlève le couvercle, on vide de l'intérieur la pâte non cuite; et la croûte du vol-au-vent se trouve prête, avec un bord élevé de 8 à 10 centimètres, si la pâte a été bien faite. Il reste à le garnir comme il va être dit.

Garnitures des Vol-au-vent, Tourtes d'entrée et Pâtés chauds. (Entrée.)

La différence entre une *tourte d'entrée* et un *vol-au-vent* c'est que la tourte est faite avec un fond et un couvercle de pâte brisée et un bord de feuilletage, tandis que dans le vol-au-vent tout est en feuilletage. On vient de voir ce que c'est que le *pâté chaud.* Ces 3 articles se confondent souvent par erreur dans les commandes que l'on fait aux pâtissiers. Ils se garnissent aussi à peu près de même, c'est-à-dire *en gras*, d'un ragoût de volailles par filets * ou membres légers de poulets tendres, foies, crêtes et rognons de coq, ris de veau, filets de veau, d'agneau, de lapin, cer-

* On entend ici par *filets* des morceaux choisis, tendres, de chair, plus ou moins longs, minces et peu larges, que l'on ne peut appeler des tranches. Dans un poisson c'est la chair partagée en 2 ou 3, pour une limande par exemple.

velles, tronçons d'anguilles, mauviettes et autres oiseaux, quenelles et boulettes de différentes viandes, écrevisses, enfin de ce que l'on a à sa disposition. On trouvera aux pages 161 à 167 la manière de préparer ces articles. — Les débris de volaille ont ordinairement été servis en rôt, en daube ou sautés : en tout cas ils doivent, comme les filets de veau et d'agneau, être toujours cuits, puisqu'ils ne sont plus soumis à la cuisson quand on les dresse dans le vol-au-vent. Il faut faire cuire à l'étouffée ce qui ne le serait pas. Le poisson aura cuit à la casserole avec beurre, un peu de vin blanc, bouquet garni, sel et muscade ou poivre en grain. Ces articles étant dressés dans le vol-au-vent avec ordre, en mettant en dessus les morceaux les plus attrayants et les écrevisses, on y verse par un coin, sans couvrir les morceaux, un coulis blond que l'on peut remplacer par la sauce blonde (page 145) améliorée de jus, si l'on en a. — Un pâté chaud et un vol-au-vent se garnissent aussi d'une fricassée de poulets desservie plus ou moins garnie. — En *maigre* on se servira de morue à la béchamel, de filets de turbot, de limandes, de soles et autres poissons à la béchamel. — A cet effet on fait cuire ces filets avec beurre, sel, gros poivre, jus de citron. On les met dans une béchamel et on les tient chauds au bain-maris jusqu'au moment de servir. On les dressé dans la croûte chaude en les mêlant à un ragoût de champignons ainsi préparés : on les épluche et on les met dans une casserole, où l'on a mis fondre du beurre, avec une cuillerée de vinaigre, bouquet de persil et ciboule, sel, muscade; faites cuire à couvert un quart d'heure au moins.

La *tourte d'entrée* est plus large, moins montée,

et offre plus de surface visible de son intérieur, par conséquent on arrangera avec art sa garniture en plaçant en dessus les parties les plus attrayantes et les écrevisses s'il y en a.

Le *pâté chaud* et le *vol-au-vent* se font plus étroits et plus élevés à proportion, on aura moins de garniture visible; mais cependant on parera le dessus autant que possible. Souvent on sert le pâté chaud sans couvercle, ainsi que le vol-au-vent.

Petits pâtés chauds. (Entrée.)

La pâte feuilletée étant préparée, abaissez-la de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs, et, avec un coupe-pâte en fer-blanc de 8 centimètres de diamètre, enlevez-en des rondelles que vous poserez sur une plaque; mouillez la superficie de chaque rondelle, mettez-y à chacune une petite boulette de godiveau ou toute autre farce de viande que vous aurez; faites autant de rondelles que les premières, posez-les sur chaque boulette, et avec un coupe-pâte plus petit que le premier appuyez sur chaque pâté, ce qui soude bien les 2 rondelles ensemble; dorez-les à l'œuf et les faites cuire à un four un peu chaud, retirez-les lorsqu'ils sont de belle couleur et bien montés. Ces petits pâtés doivent être mangés sortant du four; ils perdent à être réchauffés, et c'est à leur occasion que le maréchal duc de Richelieu a dit : « Pour manger » de bons petits pâtés il faut avoir un four dans » sa poche. »

Petits pâtés au jus. (Entrée.)

Prenez de la pâte brisée, étalez-la mince comme un sou, coupez 8 à 10 ronds de la grandeur d'une petite assiette. Foncez-en de petits moules; que votre pâte soit aussi épaisse au fond de vos moules

qu'autour, garnissez-les bien partout, et prenez garde de crever la pâte; faites un peu ressortir la pâte des moules; remplissez vos moules de farine, ou de papier chiffonné, et faites cuire au four pas trop chaud : retirez le remplissage et garnissez comme pour pâtés chauds. Pour les couvercles on prend du feuilletage, que l'on abaisse de l'épaisseur d'un sou et que l'on fait cuire au four modéré.

Rissoles. (Entrée.)

Vous prenez de la pâte brisée indiquée pour les tourtes de fruits, vous l'étendez très-mince sur la table; mouillez-la. Posez de distance en distance sur cette pâte de petits tas de viande hachée ou de farce; repliez dessus la même pâte. Coupez avec le coupe-pâte chacun de ces morceaux, de manière à en faire comme de petits chaussons. Faites-les frire dans la poêle, et servez chaud.

Pâte brisée pour galettes, etc.

La galette est une espèce de feuilletage un peu lourd; c'est une pâte brisée demi-feuilletée. Les doses sont les mêmes que pour le feuilletage; mais la manipulation est un peu différente, et on est libre de n'employer que ce que l'on veut de beurre. Délayez la pâte faite de 1 litre de farine, 3 quarts de beurre au plus, et 10 grammes (2 gros 1/2) de sel, 1 ou 2 œufs, un verre d'eau; pétrissez la pâte sans la fouler, abaissez-la de suite sous le rouleau et laissez-la reposer un quart d'heure: pliez-la en 3 et la repliez ainsi 4 fois ou *tours*, sans repos. Étendez-la de la grandeur que doit avoir la galette, si c'est une galette, ou du gâteau, si on ajoute de quoi faire un gâteau plus compliqué. Laissez reposer un quart d'heure, tracez des dessins dessus, dorez et mettez au four un peu

chaud. *Briser* veut dire que par 2 fois on rompt la pâte en plusieurs morceaux, que l'on rassemble ensuite, ou bien on lui donne des *tours*, comme il vient d'être dit, ce qui revient à peu près au même.

Galette de plomb.

Prenez un litre de farine, faites un trou au milieu ; ajoutez presque une demi-once de sel, 4 à 5 œufs entiers, une livre de bon beurre, une demi-once de sucre, un demi-verre de lait : détrempez le tout ensemble; brisez , c'est-à-dire rompez en plusieurs morceaux 2 fois : ramassez votre pâte, liez ensemble et laissez reposer une demi-heure; ensuite donnez-lui 2 tours, et, au bout d'une demi-heure, donnez-lui encore 2 autres tours. Moulez votre pâte en formant une grosse boule, aplatissez avec le rouleau épais de 3 centim. : coupez le bord, rayez le dessus en losanges et dorez ; mettez cuire au four un peu chaud.

Galette lorraine ou *Quiche*. (Entremets.)

Prenez un litre de farine, une demi-livre de beurre, 2 gros de sel, 2 œufs; pétrissez le tout; étendez la pâte sur la table de l'épaisseur de 2 pièces de 5 francs et répandez dessus quelques morceaux de beurre; formez un bord roulé tout autour. Mettez-la un quart d'heure au four, et la retirez ; vous avez dans une petite terrine 2 œufs et un quart de litre de crème, avec un peu de sel, que vous battez ensemble; versez cela sur la galette; répandez çà et là de petites boulettes de beurre sur cette bouillie, et mettez cuire un quart d'heure au four sur un plateau.

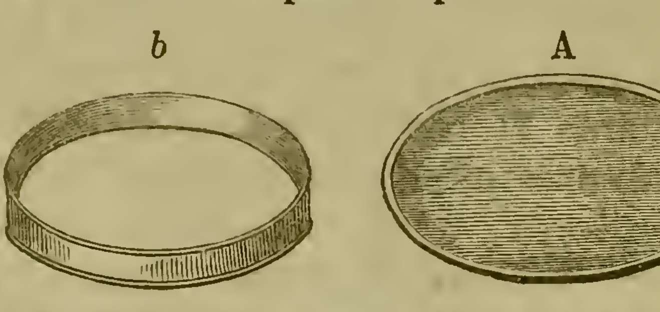
Tarte ou Tourte de fruits. (Entremets.)

Nommée *flan* par les pâtissiers.

Il faut une pâte brisée; étendez-la mince et la

placez sur une tourtière plate, que vous saupoudrez de farine pour qu'elle ne s'attache pas : coupez la pâte qui dépasse la tourtière, façonnez le bord avec la pince et dorez-le. Faites cuire la pâte à four gai après avoir placé contre les bords de la tarte de la farine, du papier ou du carton pour les soutenir. Piquez le fond afin d'éviter le soulèvement de la pâte au four.

On remplace la tourtière par un plateau de tôle rond A sur lequel on pose un cercle *b* du diamètre que doit avoir la tourte. Ce cercle a de 3 à 4 centimètres de hauteur : il s'enlève aisément et la tourte se trouve dégagée et prête à être servie. Les chaudronniers de Paris en tiennent de toutes grandeurs, et de gaudronnés.



Préparez les fruits ainsi qu'il suit. Les abricots, pêches, prunes et cerises s'emploient entiers après qu'on a ôté les noyaux ; les poires se dressent entières et droites sur la tourte avec leurs queues : on coupe le gros bout des poires pour les faire tenir. Enlevez les queues des cerises et serrez-les bien l'une contre l'autre. Les fraises et framboises se servent entières, ainsi que les grains de verjus et de raisin muscat. Garnissez votre tarte avec les fruits que vous avez préparés en compotes ordinaires (voyez *Compotes*), et remettez-la au four pour la faire glacer. — Cette cuisson de la pâte avant de placer les fruits la rend plus croustillante que quand on fait cuire le tout ensemble ; d'ailleurs les poires ne cuiraient pas aussi vite que la pâte. Néanmoins on

fait aussi, et plus promptement, ces tartes en mettant cuire ensemble la pâte avec les fruits arrangés et bien serrés dessus; et, si la chaleur du four est bonne, la pâte et les fruits cuiront très-bien, sauf les poires entières. Il faut saupoudrer les fruits de sucre en poudre quand on les emploie crus en les plaçant dans la pâte. — On peut aussi, avec les abricots, prunes, poires et pommes, faire des marmelades dont on remplit les tartes. On les couvre en sortant du four, ou même plus tard, et à froid, d'un sirop fait de vin rouge et de sucre cuits et réduits à la casserole. Les fraises et framboises ne se mettent dans la croûte que crues et entières, à la sortie du four. On verse aussi dessus le sirop, à froid. Dans l'hiver, quand il n'y a plus de fruits, on emploie des confitures ou des pruneaux. On peut aussi les remplir de frangipane, dont on décore le dessus au moyen de petits filets de pâte sur différents dessins : alors ce sont de véritables *flans*. — Autre *Pâte de campagne* pour les tartes. Pour un litre de farine, mettez 2 œufs, 4 onces de beurre, environ un demi-verre de lait, une cuillerée de sucre en poudre. Cette pâte est légère, délicate et cuit très-bien les fruits étant dessus.

Petits gâteaux de pommes. (Entremets.)

Prenez du feuilletage, ou de la pâte brisée; abaissez-en sur un plafond ou tourtière, de l'épaisseur d'un sou; ajoutez dessus de la marmelade de pommes, dans laquelle vous mettez les 2 tiers de confiture de groseilles; recouvrez de pâte de la même épaisseur; collez bien les bords ensemble; dorez le dessus; ensuite, rayez en long, avec la pointe d'un couteau, et une seconde fois en biais pour former

un dessin. Marquez la largeur de vos gâteaux en appuyant sur la pâte, d'un bout à l'autre, avec le dos d'un grand couteau; ensuite, la longueur en appuyant en travers; mettez cuire à un four modéré; quand ils seront cuits, coupez-les et dressez-les les uns sur les autres.

Frangipane.

Mettez 2 ou 3 œufs dans une casserole avec deux cuillerées de farine; étant bien délayée, achevez de la mouiller avec du lait; tournez-la sur le feu et la laissez cuire un quart d'heure, avec le soin de continuer à remuer pour qu'elle ne s'attache pas; assaisonnez de sucre, fleur d'oranger pralinée hachée, macarons écrasés. Servez-vous-en pour tourtes et tartelettes.

Frangipane aux amandes.

Choisissez des amandes douces avec un sixième d'amandes amères, et les mondez de leur peau dans l'eau bouillante (les noyaux d'abricots ou de pêches remplacent parfaitement ces dernières); pilez-les, en ayant soin de les humecter au fur et à mesure avec de l'eau de fleur d'oranger: juste en suffisante quantité pour éviter qu'elles ne rendent leur huile. Quand elles seront réduites en pâte, vous les mélangerez avec la valeur de leur poids de sucre en poudre passé au tamis de crin. Le mélange étant complet, vous vous en servirez pour en garnir des tourtes de la même manière que pour les tourtes de fruits.

Flan.

On appelle flan une bouillie composée selon le goût de chacun. On la verse dans une tourtière et on la fait cuire feu dessous et dessus ou au four. On peut aussi la verser dans une croûte de

tarte cuite au four, où il faut la remettre pour prendre couleur. Dans ces mêmes croûtes on fait des flans au fromage, que l'on met aussi au four dans la croûte cuite. On peut en composer d'un mélange de gruyère, brie, fromage blanc et beurre, broyés avec des jaunes d'œufs, arrangés de même dans la croûte et passés au four.

Brioche. (Entremets).

Pour le levain, mettez sur une assiette 4 onces de fleur de farine, 12 grammes de levûre de bière nouvelle*, 2 onces 1/2 d'eau tiède; délayez de manière à faire une pâte molle, couvrez d'une autre assiette et laissez reposer en lieu chaud, dans une couverture, jusqu'à ce que le levain soit gonflé du double ou du triple. En faisant une croix dessus on peut juger de l'effet. Si la levûre est trop forte ou qu'on en mette trop, la pâte est amère; et si le levain gonfle trop longtemps, il change la nature de la brioche. *Pour la pâte*, mettez sur la table 12 onces de farine, faites un trou, placez-y 12 onces de beurre, 8 grammes (deux gros) de sel, un demi-verre de lait ou crème, 9 œufs entiers; délayez et y faites entrer peu à peu la farine, pétrissez la pâte en foulant à plusieurs reprises avec la paume de la main, incorporez-y le levain sans trop fatiguer la pâte; farinez un linge blanc, dont vous couvrez une sébile, une terrine ou une corbeille à pain; placez-y la pâte recouverte du linge, laissez reposer 12 heures dans un lieu chaud (à 15 degrés environ pour été comme pour hiver).

* Si l'on ne peut avoir de la levûre de bière (elle ne se garde que 48 heures au plus en hiver), on emploiera de la levûre de pain, en proportion double, mais alors la fermentation sera lente et la pâtisserie plus mate.

La pâte de la brioche ne doit être ni trop molle ni trop dure; si elle est trop molle il faut ajouter de la farine, et de l'œuf si elle est trop dure. Elle doit être un peu plus ferme que la pâte à faire le pain. Aplatissez-la, repliez 5 ou 6 fois les bords vers le centre, laissez-la reposer encore 3 ou 4 heures couverte d'un linge. Aplatissez-la encore 2 fois, et repliez les bords vers le centre sans la fouler; faites une boule, prenez une partie du dessous pour faire la tête, donnez la forme, posez la tête dessus en la collant avec de l'eau, mettez-la sur une plaque de tôle un peu beurrée, dorez-la, enfournez *de suite* à une bonne chaleur (four gai), couvrez la tête d'une calotte de papier si elle prend trop de couleur. Il faut environ une demi-heure à une heure de cuisson, selon sa grosseur. On peut avec cette pâte faire plusieurs brioches ou une couronne. Si la brioche est grosse, il faudra la soutenir avec une bande de papier beurré pour l'empêcher de couler; on la retirera quand la brioche aura pris de la consistance, ou employer un moule de carton fait exprès.

Baba. (Entremets.)

On se sert du même levain que pour la brioche, et des mêmes proportions pour la pâte, en la tenant un peu plus claire. Le mélange étant fait, on rassemble la pâte, on fait un trou où on ajoute 1 once et demie de sucre en poudre, 1 once vin de Madère, Malaga ou rhum, 1 once et demie raisin muscat égrené et coupé en 2, autant de raisin de Corinthe, 8 grammes de cédrat confit, coupé en petits filets, et un peu de safran en poudre. Ce mélange doit avoir la même consistance qu'avait le levain, soit en y ajoutant un œuf ou de la crème.

Mettez cette pâte dans un moule beurré, 2 ou 3 fois plus grand que le contenu de la pâte, ou dans plusieurs petits, et faites en sorte que le raisin ne touche pas aux parois du moule, où il se colorerait; laissez reposer en lieu chaud jusqu'à ce qu'il soit bien gonflé; faites cuire 1 heure et demie à une chaleur très-douce; elle est parfaite quand il prend une couleur rougeâtre. On sert chaud de préférence.

Gâteau-Savarin. (Entremets.)

Il faut mettre dans une terrine 12 grammes (3 gros) de levûre de bière et la délayer avec un peu de crème, ajouter 3 œufs, 4 onces de sucre en poudre, 12 onces de beurre frais fondu, un litre de farine, très-peu de sel, pétrir le tout avec assez de crème pour rendre la pâte un peu molle. Avoir un moule fait en couronne, exprès pour ce gâteau; le beurrer en dedans et parsemer le fond, qui deviendra le dessus du gâteau, d'amandes émondées et hachées, le remplir aux 3 quarts de la pâte, l'exposer dans un lieu chaud. Quand il est gonflé, le faire cuire comme la brioche. Étant démoulé, l'enduire abondamment et à plusieurs reprises, au moyen d'un pinceau, avec un sirop ainsi fait : Faire un sirop de sucre cuit à la grande plume, y joindre du kirsch, une pincée de vanille mise en poudre dans du sucre, un peu de lait d'avelines épais, ce qui le rendra très-friand. On sert froid ou chaud. On peut introduire dans la pâte des filets fins de cédrat, d'angélique, etc. Le lait d'avelines se fabrique comme celui d'amandes. (Voy. *Sirop d'orgeat.*)

Coupe.

Gaufres. (Dessert.)

Mettez dans une terrine demi-litre de farine, avec un trou au milieu ; 2 pincées de sel gris fin, une cuillerée d'eau-de-vie, une d'huile d'olive, 3 jaunes d'œufs et 2 blancs, 2 cuillerées de sucre en poudre, râpure d'écorce de citron, d'orange, ou eau de fleurs d'oranger, à volonté, 2 onces de beurre tiède. Délayez la farine en tournant au milieu sans déranger les bords, et sans qu'il y ait un seul grumeau ; mouillez peu à peu avec de bon lait, jusqu'à ce que la pâte soit comme une bouillie épaisse, mêlez-y un blanc d'œuf battu en neige. Faites chauffer, des 2 côtés, sur un feu sans fumée, un moule à gaufres ordinaires ni trop minces ni épaisses. Lorsqu'il est bien chaud, sans être rouge, enduisez l'intérieur de beurre renfermé dans un nouet de grosse mousseline : versez-y de la pâte, fermez-le sans le serrer, faites chauffer de 1 à 2 minutes, de chaque côté, selon l'ardeur du feu, ébarbez les bords avec un couteau, regardez si la gaufre est blonde et retirez-la. Un peu d'habitude apprendra le degré de chaleur et le temps. Saupoudrez de sucre en servant, chaud ou froid. — Un gaufrier de 17 centimètres sur 11 coûte 6 fr., et tout ménage, surtout à la campagne, doit en posséder un.

Gaufres à la flamande. (Entremets.)

Il faut délayer dans une terrine une once de levûre de bière nouvelle avec un quart de litre de bon lait, passer dans un linge et en délayer demi-litre de farine pour faire une pâte coulante. Cette pâte sera exposée dans un lieu chaud pour fermenter. Lorsqu'elle sera levée on y joindra un peu de sel, demi-once de sucre en poudre, un peu de râpure

d'écorce d'orange, 2 œufs entiers et 4 jaunes; le tout sera mêlé, et on y ajoutera ensuite demi-livre de beurre tiède. Fouettez en neige 4 blancs d'œufs et les amalgamez à la pâte avec 2 cuillerées de crème fouettée. Il faut placer cette préparation en lieu chaud, et s'en servir quand elle aura atteint le double de son volume. Faire chauffer des 2 côtés un gaufrier à *grosses gaufres*, et faire cuire comme il vient d'être dit aux gaufres précédentes.

Pâte à choux.

Faites tout ce qui est dit pour les beignets soufflés (pets de nonne, page 374), jusqu'au point où la pâte est *maniable*. Farinez la table, versez-y la pâte, faites-en des morceaux de la grosseur d'une noix, beurrez une plaque et les posez dessus, dorez-les, laissez-les reposer un quart d'heure, mettez-les au four doux, retirez-les lorsqu'ils ont une belle couleur blonde pour les glacer de sucre en poudre; faites prendre couleur au moyen d'un feu clair, allumé à la bouche du four, ou d'un coup de feu dans le four-Harel. On les garnit dans l'intérieur avec une cuillerée de crème frangipane ou pâtissière, au moyen d'une incision à un bout.

Gâteau nantais. (Entremets.)

Mettez sur le tour à pâte un litre de farine, faites la fontaine; mettez-y une demi-livre de sucre en poudre, un quart de beurre, un quart d'amandes émondées et pilées, un peu de râpure d'écorce de citron, 4 œufs; détrempez et fraisez cette pâte, qui doit être un peu ferme; abaissez-la d'un demi-centimètre; avec un coupe-pâte, cannelé ou gaudronné, de forme ronde ou ovale, faites-en des petits gâteaux plats, que vous mas-

querez avec une pâte faite d'amandes hachées, sucre en poudre et blanc d'œuf. Saupoudrez ou glacez vos gâteaux de sucre en poudre, et faites cuire à four doux sur des plaques beurrées.

Biscuit de Savoie. (Dessert.)

Séparez avec beaucoup de soin les jaunes de 5 œufs; mettez-les dans une terrine avec une demi-livre de sucre et le zeste d'un citron râpé sur le sucre avant de le mettre en poudre; battez le tout et y ajoutez 2 onces de farine de pommes de terre et autant de farine de blé séchée au four, fleur d'oranger pralinée, hachée fin, en battant encore le tout. Fouettez dans une autre terrine les blancs de telle manière qu'ils soient durs au point de soutenir une pièce de 2 francs; mêlez ces blancs avec les jaunes en continuant de fouetter avec une fourchette. Vous avez à l'avance beurré un moule ou une casserole et saupoudré ce beurre de sucre; mettez-y votre pâte, et ayez l'attention qu'elle n'emplisse que la moitié du moule. Placez-le sur un feu très-doux, et faites un feu vif sur le couvercle ou sous le four de campagne. Un four est préférable. Quand le biscuit jaunit et que vous sentez qu'il a acquis la fermeté convenable, vous le retirez et le faites sortir doucement du moule. Si vous voulez plus sucré, vous mettez un demi-quarteron de sucre de plus. Si on employait de l'eau de fleur d'oranger on empêcherait le biscuit de monter. Au zeste de citron on peut substituer de la vanille hachée et pilée avec du sucre.

Biscuits en caisse et à la cuillère. (Dessert.)

Préparez le même appareil que pour le biscuit de Savoie, mais avec un quart en sus de sucre,

et remplissez-en des caisses de papier, pour les biscuits en caisse ; ou répandez de cette pâte en long sur du papier avec la cuillère, pour des biscuits à la cuillère; glacez le dessus avec du sucre que vous saupoudrez au moyen d'un tamis. Faites cuire au four à une chaleur très-douce.

Il faut de la promptitude dans toutes ces opérations, afin de ne pas laisser tomber la mousse des œufs.

Biscuits de Reims.

Battez 6 jaunes d'œufs avec demi-livre de sucre en poudre et moitié de la râpure d'un citron, jusqu'à être un peu blanc; fouettez les 6 blancs en neige et versez peu à peu avec les jaunes; ajoutez 3 quarts de litre de farine bien séchée et *tamisez-la au-dessus des œufs;* mêlez le tout très-doucement, pour ne pas affaisser les blancs d'œufs; versez dans les moules beurrés légèrement et glacés de sucre; enfournez à four doux. Les fabricants placent les moules dans une boîte de tôle bien fermée qu'ils enfournent comme pour les échaudés.

Gâteau de madeleine. (Entremets.)

Faites chauffer dans un plat 2 onces de beurre frais; quand il est bien fondu, ajoutez 4 onces de farine, 5 onces de sucre, la moitié d'un zeste de citron râpé, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, 3 jaunes d'œufs; battez en demi-neige les 3 blancs et mélangez le tout ensemble avec une cuillère. Mettez cuire sous le four de campagne, à feu modéré, pendant une heure, sur une tourtière ou dans des moules.

Gâteau d'amandes. (Entremets.)

Prenez une demi-livre d'amandes douces émondées : pilez au mortier avec une demi-livre de

sucre, zeste de citron, une pincée de sel, un demi-quarteron de fécule de pommes de terre, 4 œufs entiers et 2 jaunes; fouettez 2 blancs que vous mêlez avec. Quand le tout est bien pilé ensemble, beurrez un moule à gâteaux de riz ou une casserole, garnissez le fond d'un rond de papier beurré et le tour, versez votre appareil dedans, et faites cuire à un four modéré. Renversez au moment de servir. Voyez aussi page 380.

Gâteau de Pithiviers. (Entremets.)

Faites un litre de feuilletage, donnez-lui 5 tours et laissez-le reposer. Prenez une demi-livre d'amandes douces émondées, pilez-les au mortier avec un peu de blanc d'œuf, le zeste de la moitié d'un citron, un peu de fleur d'oranger pralinée, hachée avec du sucre; ensuite, prenez la moitié de votre pâte, abaissez-la de l'épaisseur de 2 pièces de 5 francs et d'une forme ronde, de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau; mouillez le dessus de votre abaisse, ajoutez vos amandes, et recouvrez avec le reste de votre pâte; soudez bien les bords ensemble, décorez le dessus, dorez, et faites cuire à un four doux une bonne demi-heure, ou plus s'il est plus gros.

Massepains.

Faites détacher à l'eau chaude la peau de 6 onces d'amandes douces et autant d'amères, faites-les sécher et les pilez dans un mortier pour en faire une pâte fine en les délayant peu à peu de blanc d'œuf. Faites cuire au petit boulet une livre de sucre dans une petite bassine de cuivre, versez-y la pâte de vos amandes, de la râpure de citron, et de la cannelle en poudre; remettez la bassine sur la cendre chaude et remuez sans cesse

pour empêcher de s'attacher. Mettez un peu de pâte sur la main, si elle s'enlève sans s'attacher elle est faite. Étendez-la sur une table couverte de sucre en poudre, laissez refroidir, aplatissez comme une pièce de 5 francs, découpez sur différents dessins, placez sur des feuilles de papier, glacez-les de sucre fin et faites cuire à une douce chaleur. Pour les faire *à la fleur d'oranger,* il faut y mêler des fleurs d'oranger pralinées au lieu de citron et de cannelle.

Pastilles de fleurs d'oranger.

Faites fondre avec très-peu d'eau, dans le poêlon d'office, du sucre concassé, faites bouillir et cuire à la nappe. Versez-y des pétales de fleurs d'oranger hachés, faites cuire cette fleur, jusqu'à ce qu'en en versant sur une assiette vous voyiez la goutte prendre. Alors vous versez lestement sur un marbre, très-légèrement huilé, votre sucre par gouttes ou par plaques, ce qui vous donne de petites ou de larges pastilles à volonté. On met plus ou moins de fleur selon son goût; on peut en mettre beaucoup. Quand le sucre est refroidi dans la poêle et qu'il ne coule plus, on la remet au feu. — Ces pastilles se conservent très-bien toute l'année et sont une bonne ressource pour les desserts.

Macarons.

Préparez les amandes et les pilez comme il est dit pour les massepains; mais, au lieu de les mêler à un sirop, vous les mêlez avec du sucre en poudre, de la râpure de citron et quelques blancs d'œufs : battez le tout, et, avec une spatule de bois, vous étendez de cette pâte sur du papier gros comme une petite noix. Glacez et faites cuire à un four très-doux.

Croquignoles.

Mêlez dans une terrine, avec des blancs d'œufs, demi-livre de farine, une livre de sucre en poudre, une forte pincée de fleur d'oranger pralinée réduite en poudre, gros comme une noix de beurre et un peu de sel; faites-en une pâte épaisse, que vous mettez dans un entonnoir et faites couler sur des plateaux de four beurrés; à mesure que la pâte sort de l'entonnoir, vous en coupez des boutons avec un couteau enduit de blanc d'œuf; glacez avec du jaune d'œuf, mettez cuire à feu doux. — Vous pouvez aussi y mêler de la pâte d'amandes préparée comme pour les massepains.

Petits pains dits de quatre livres.

Prenez un demi-litre de farine, faites un trou au milieu, et mettez une demi-livre de sucre, une petite pincée de sel, la moitié d'un zeste de citron râpé, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, 5 jaunes d'œufs et les blancs battus en neige; faites une pâte sans autre mouillage; quand elle est bien liée, prenez-en gros comme une petite noix, que vous allongez dans vos mains et que vous déposez sur une plaque ou tourtière que vous avez imbibée d'huile; laissez lever une heure ou deux, et fendez-les avec la pointe d'un couteau; faites cuire à four doux ou sous le four de campagne; 10 minutes ou un quart d'heure suffisent. Ces petits pains se gardent plusieurs mois.

Nougat. (Dessert.)

Prenez une livre d'amandes douces, émondez-les en les jetant 5 minutes dans l'eau bouillante; égouttez-les et les pelez; lavez-les et égouttez encore sur un linge blanc; coupez-les en filets, 5 par amande; mettez-les sécher à un four très-doux,

en sorte qu'elles prennent une couleur jaune et égale. Mettez trois quarts de sucre en poudre dans un poêlon de cuivre, faites-le fondre sur un fourneau. En remuant avec une cuillère de bois le sucre fondu, jetez les amandes chaudes dedans; retirez le poêlon du feu et mêlez les amandes avec le sucre. Vous aurez essuyé et huilé un moule; mettez les amandes dedans, et montez-les en dedans de ce moule le plus mince possible : pour ne pas trop vous brûler les doigts et atteindre aisément les parties resserrées, vous appuyez sur les amandes avec un citron. A mesure que vous travaillez, vous prenez garde que le nougat ne s'attache au moule; lorsqu'il sera froid, vous le renverserez sur une serviette pliée posée sur un plat ou une assiette de dessert. Toute l'opération doit se faire le plus promptement possible.

Lorsque vous voulez faire un nougat de grande dimension, il faut le monter par parties d'appareil d'amandes; alors, à mesure que l'on travaille, on tient les amandes chaudement : car, faute de cette précaution, on ne pourrait pas en venir à bout. Pendant qu'une personne monte le nougat, il y en a une qui fait passer à l'autre des petites portions de l'appareil de nougat.

Nougat de Montélimart.

Cuisez au petit cassé un kilogramme de miel de bonne qualité, ayant soin de le remuer de temps en temps, de crainte qu'il ne s'attache; fouettez 4 blancs d'œufs en neige, et mélangez-les avec le miel. Après cette addition vous modérerez le feu et remuerez constamment avec une spatule en bois pour éviter l'ébullition. Vous laisserez sur le feu jusqu'à ce que votre miel, que les blancs d'œufs auront liquéfié, ait repris la cuite du *cassé* (ce

que vous reconnaissez comme pour le sucre); cette cuite obtenue, vous mêlez à votre pâte un kilogramme d'amandes douces, émondées et séchées d'avance, soit à l'étuve, soit à un four doux, afin qu'elles ne renferment plus d'humidité. Vous dressez ensuite sur des *oubliés* ou *pain d'hostie* de l'épaisseur ordinaire, et coupez, avant qu'il soit froid, votre nougat en bandes de la largeur que vous désirez. — On peut ajouter au miel une portion de sucre et un parfum suivant le goût. On remplace les amandes par des pistaches ou des avelines, et le plus souvent on les mélange.

Meringues.

Si vous voulez faire 12 meringues (grosses, car il y en a de moitié plus petites) composées chacune de 2 *coquilles*, battez 6 blancs d'œufs en neige *très-dure;* étant à ce point, mêlez-y 6 cuillerées de sucre en poudre très-fine. Ayez un bon papier, sur lequel vous faites, avec une cuillère, 24 petits tas ovales-allongés d'œufs battus en les espaçant suffisamment; saupoudrez-les de sucre fin, enfournez de suite à une chaleur très-douce (four mou). Ne les laissez pas se colorer trop, retirez-les, passez une cuillère dessous pour affaisser la partie qui n'est pas cuite, remettez-les à l'entrée du four pour sécher la partie non cuite et l'achever de cuire. Le tout doit se faire lestement, pour que les meringues ne fondent pas. On les laisse refroidir et on garnit leur intérieur, au moment de servir, de crème fouettée à la Chantilly, de crème pâtissière, de fromage bavarois ou tyrolien, selon ce que l'on aura pu préparer, ou enfin de confitures *. Il faut lancer l'œuf battu sur le pa-

* La *crème Chantilly*, le *fromage bavarois* et le *fromage tyrolien* ne peuvent se faire qu'en hiver, ou avec la glace si le temps

pier en retirant la cuillère vivement par le haut. On les laisse au four jusqu'à ce que les 2 surfaces soient sèches. — Cette pâtisserie pouvant se garder longtemps dans une armoire sèche, on pourra en faire provision pour utiliser des blancs d'œufs.

Échaudés.

Il faut, pour 36 échaudés, verser sur la table un litre de farine, faire un trou et y mettre 10 grammes de sel (1 tiers d'once), 5 onces de beurre, 8 œufs, que vous maniez ensemble. Pétrissez la pâte en la foulant avec le poing pendant 10 minutes au moins; si elle est trop ferme, ajoutez de l'œuf battu, autrement un peu de farine. Il faut que cette pâte soit demi-molle ou plutôt molle que dure. Saupoudrez-la de farine et la mettez dans une serviette pliée pour reposer en lieu ni froid ni humide 10 à 12 heures. Au bout de ce temps, faites chauffer de l'eau dans un chaudron aux 3 quarts plein; et quand elle frissonnera sans bouillir, coupez la pâte en 36 morceaux, que vous placez sur un couvercle de casserole saupoudré de farine, et jetez-les dans l'eau; prenez garde qu'ils ne s'attachent au fond; entretenez frémissante la chaleur de l'eau, au bout de 5 minutes retournez les morceaux et vous les verrez monter; retirez-en un, tâtez s'il a un peu de fermeté; s'il est trop mou remettez-le. Quand ils auront assez de consistance retirez-les tous avec une écumoire et les jetez dans l'eau très-fraîche, où vous les laissez 2 ou 3 heures; retirez-les et les faites égoutter sur une serviette pliée 2 ou 3

est à plus de 12 degrés; la *crème pâtissière* se fait en tout temps. Ce sont les 4 garnitures de crème pour les pièces de pâtisserie, à quoi on peut ajouter la *frangipane*.

heures, posez-les sur du papier beurré et sur un plateau pour enfourner à four gai. Plus ils sont bien égouttés de temps, et plus ils cuisent vite. Ils doivent grossir du double. Ils sont cuits quand ils ont acquis une belle couleur dorée : 20 minutes environ. — L'échaudé ne veut pas recevoir d'air en cuisant, donc il ne faut pas ouvrir le four; aussi les pâtissiers ont-ils des boîtes de tôle où ils les mettent pour enfourner. Ils fermentent mieux quand on y incorpore une quantité presque imperceptible de potasse dissoute dans de l'eau.

Petites galettes à l'eau, pour thé.

Mettez sur la table 3 quarts de litre de farine, faites un creux où vous mettez une pincée de sel, un peu de sucre en poudre, 4 onces de beurre, 2 œufs, demi-verre d'eau. Détrempez et foulez cette pâte avec les mains en poussant devant vous; qu'elle soit un peu dure. Abaissez-la à un centimètre d'épaisseur, découpez-en des ronds de 6 à 8 centim., dorez-les à l'eau et saupoudrez-les de sucre. Faites cuire sur des plaques à four un peu chaud.

Pain d'épices. (Dessert.)

Versez sur la table 3 litres de farine, et, au milieu, 3 livres de miel ordinaire chauffé et fondu; pétrissez. Vous avez préparé un levain comme suit : Versez dans une casserole sur le feu un verre de lait, 4 onces potasse blanche, une once savon blanc, sans odeur, râpé fin. Le liquide prêt à bouillir, délayez-y vivement de la farine jusqu'à consistance de colle épaisse; incorporez ce levain dans la pâte déjà préparée. Abaissez, moulez et décorez vos pains comme vous le désirerez. Dorez-les avec du lait et les faites cuire au four à une

chaleur douce comme pour les biscuits ; 10 à 12 minutes suffisent quand ils sont minces. On fait aussi de gros pains d'épices carrés sur tous sens avec de la farine de seigle. On peut introduire dans le pain d'épices des tranches de citron confit ou de l'angélique, en décorer l'extérieur avec des amandes. On sème de la nonpareille, qui s'y colle au moyen de blanc d'œuf battu. On peut ajouter à la pâte ci-dessus 3 grammes d'anis vert, autant de coriandre, 4 décigrammes de girofle et autant de cannelle, le tout en poudre. On peut aussi ajouter du sucre.

COMPOTES.

Compote de pommes. (Dessert.)

Prenez de belles pommes de reinette, que vous coupez par la moitié ; après les avoir pelées et en avoir ôté les pepins, mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche pour leur conserver leur fraîcheur ; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, un jus de citron et un peu de son zeste ou de zeste d'orange, un morceau de sucre; quand vos pommes sont cuites, arrangez-les dans un compotier et versez dessus le sirop qui s'est formé.

Pour faire des compotes avec des pommes autres que les reinettes, vous n'en ôtez point la pelure; coupez-les en 2 , ôtez-en les pepins et piquez le dessus de la peau en différents endroits; faites-les cuire avec un verre d'eau et un morceau de sucre ; quand elles sont cuites, vous les arrangez dans le compotier et versez dessus le sirop qui s'est formé.

Compote de pommes farcies. (Dessert.)

Prenez des pommes de reinette, que vous pelez

dans leur entier; videz-en le cœur sans les rompre; faites-les cuire dans de fort sirop; quand elles le sont suffisamment, vous les dressez dans un compotier et vous en remplissez les vides avec des confitures; vous faites cuire de nouveau le sirop, jusqu'à ce qu'il soit en gelée; faites-le refroidir dans une assiette, et l'en détachez en trempant le dessous de l'assiette dans de l'eau bouillante; vous dressez après votre gelée sur les pommes, et vous les servez froides.

Sirop pour les compotes.

Mettez dans une casserole un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau (cette proportion est pour une douzaine de pommes), faites bouillir et écumez.

Salade ou compote de poires crues. (Dessert.)

Pelez et coupez en tranches très-minces de bonnes poires bien mûres, dressez-les sur votre compotier, lit par lit, avec de la cannelle râpée, sucre en poudre, de l'eau-de-vie ou du rhum.

Compote de poires. (Dessert.)

Vous les pelez et les laissez entières si elles sont petites; coupez-les par quartiers si elles sont grosses. Mettez-les avec de l'eau et du sucre dans un vase qui ne soit pas de métal, afin de les conserver blanches; quand elles sont cuites, vous les mettez dans le compotier et faites réduire le sirop qui s'est formé et que vous versez sur vos poires. Si les poires ne sont pas grosses, vous les dressez debout dans le compotier en coupant un peu du gros bout.

Ceci fait une compote blanche. On peut la faire d'un beau rouge en la faisant cuire dans une casserole de cuivre étamé et n'employant pas de citron.

Compote de poires au vin. (Dessert.)

Prenez des poires à cuire et mettez-les entières

dans une casserole avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, un morceau de sucre; faites cuire à petit feu; à moitié de la cuisson, mouillez-les d'un verre de vin rouge; quand elles sont tout à fait cuites, faites réduire le sirop qui s'est formé et versez sur les poires. Les poires de martin-sec forment un sirop en gelée.

Compote de coings. (Dessert.)

Faites-les cuire à moitié dans l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche et coupez-les par quartiers; pelez-les proprement et ôtez-en les cœurs; mettez ensuite dans une casserole du sucre dans la proportion d'un quarteron pour un demi-verre d'eau; faites bouillir et écumez; mettez dedans vos coings pour achever de les faire cuire; servez froid à court sirop.

Compote de prunes. (Dessert.)

Prenez une livre de prunes et faites-les cuire avec un peu d'eau et environ un quarteron de sucre jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; écumez-les et dressez-les dans le compotier. Si votre sirop n'a pas assez de consistance, faites-le réduire et servez sur les prunes.

Compote d'abricots et de pêches. (Dessert.)

Faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une casserole; mettez-y vos fruits entiers en ôtant les noyaux, ou par moitiés; faites-les bouillir, écumez-les et les retirez pour les arranger dans un compotier; versez votre sirop par-dessus après l'avoir fait réduire.

Tranches de pêches au sucre. (Dessert.)

Prenez de belles pêches qui soient à leur vrai point de maturité; pelez-les et retirez-en les

noyaux; coupez-les par tranches et les arrangez dans un compotier; mettez du sucre fin dessus et dessous les pêches et servez.

Salade d'oranges. (Dessert.)

Prenez des oranges que vous coupez par tranches en leur conservant la peau; dressez-les dans un compotier avec du sucre fin dessus et dessous et de l'eau-de-vie ou du rhum. On ajoute, à volonté, un peu de muscade râpée, et on presse dessus le jus d'une orange. On peut aussi mêler avec les tranches d'oranges des tranches de poires tendres, saint-germain ou autres.

Compote de cerises. (Dessert.)

Prenez des cerises, coupez le bout des queues, et mettez-les dans une casserole avec de l'eau et du sucre, suivant la quantité de cerises; faites-les cuire, dressez-les dans un compotier, versez dessus votre sirop réduit et servez-les froides. Si vous voulez leur donner un parfum agréable, ajoutez du jus de framboises ou du zeste de citron.

Compote de raisin ou de verjus. (Dessert.)

Mettez dans une poêle ou casserole, de préférence non étamée, un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau; faites bouillir, écumer et réduire en sirop fort; mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrené, après en avoir ôté les pepins; faites-lui faire 2 ou 3 bouillons et dressez dans le compotier : s'il y a de l'écume, enlevez-la avec du papier blanc.

Compote de groseilles mûres ou vertes. (Dess.)

Faites cuire 4 onces de sucre avec un demi-verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; ayez une livre de groseilles, que vous avez soin de bien laver et égoutter; laissez-y la grappe si vous

voulez; faites-les bouillir quelque temps dans le sirop; ôtez-les du feu et faites épaissir le sirop; dressez vos groseilles dans le compotier, et versez dessus le sirop que vous avez fait réduire.

Quant aux groseilles vertes, il faut les mettre dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'elles montent au-dessus, les plonger ensuite dans de l'eau froide acidulée de vinaigre, pour qu'elles reverdissent; alors on les met dans le sirop comme les groseilles mûres, et l'on suit les autres procédés indiqués.

Groseilles perlées. (Dessert.)

Prenez de très-belles grappes de groseilles mûres, trempez-les l'une après l'autre, pour les humecter, dans un demi-verre d'eau auquel vous avez ajouté 2 blancs d'œufs battus; faites-les égoutter quelques minutes et roulez-les dans du sucre en poudre, mettez-les sécher sur du papier: le sucre se cristallisera autour de chaque grain, ce qui fera un fort joli effet.

Oranges glacées. (Dessert et soirées.)

Enlevez soigneusement la peau et tout ce qu'il y a de cotonneux dans l'orange, détachez-en les quartiers sans les crever. Passez un fil dans le bord du centre où il y a des filaments solides, et nouez-le de manière à en faire une sorte d'anneau pour les suspendre. Faites des petits crochets en fil de fer de la forme d'une S à peu près. Faites cuire du sucre au grand cassé, comme il est dit p. 450; prenez l'un après l'autre, par le fil, chaque quartier avec un des crochets, trempez-le dans votre sucre bouillant, et suspendez-le à une baguette avec promptitude, afin que le sucre ne cuise pas trop pendant l'opération. C'est un plat peu coûteux et très-aisé à faire.

Compote de fraises et de framboises. (Dessert.)

Rangez sur un compotier des fraises ou des framboises, versez dessus une gelée de groseilles toute bouillante.

Compote de marrons. (Dessert.)

Faites rôtir des marrons, pelez-les et mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau; faites-les mijoter ensuite sur un petit feu; quand ils auront pris sucre suffisamment, retirez-les et dressez dans un plat; pressez dessus un jus de citron, et saupoudrez de sucre fin.

FRUITS CONFITS.

Règles à observer pour la cuisson des confitures.

Il est indispensable d'employer un vase de cuivre non étamé (ceux de faïence ou de terre étant sujets à faire brûler ou donner mauvais goût). Les personnes qui n'ont pas une bassine faite pour cet usage peuvent employer un chaudron, qu'il faut avoir soin de récurer parfaitement. On doit se servir d'un bon feu de bois ou de charbon, mais bien soutenu, ce qui conserve la couleur aux fruits rouges.

Il ne faut rien laisser reposer dans la bassine, à cause du vert-de-gris qui se formerait; c'est pour cela qu'il est important de verser les confitures dans les pots aussitôt qu'elles sont cuites.

On ne quitte pas ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écume monte on l'enlève avec une écumoire. Il est essentiel de prendre soin qu'elles ne s'attachent et ne brûlent; on les remue à cet effet, de temps en temps, avec l'écumoire.

Quand les confitures sont cuites à leur point

on les verse bouillantes dans les pots, que l'on remplit *entièrement;* car les confitures baissent dans les pots.

Il peut résulter de diverses circonstances que les confitures moisissent; il suffit, pour corriger cette moisissure, de changer le papier trempé dans de forte eau-de-vie, et de placer les pots dans un lieu sec.

Pour éviter la moisissure, il faut, en remplissant les pots, laisser dessus un petit espace vide que l'on remplit de pareille confiture que l'on a fait cuire davantage et qui a acquis, par conséquent, un degré plus certain de conservation. Si elles fermentent et paraissent bouillir, il faut les faire recuire. Voyez l'article *Prunes de reine-Claude* (p. 463), où la raison en est expliquée.

Cuisson du sucre.

Il faut une bassine de cuivre rouge non étamée ou un poêlon, ou à défaut un chaudron. — Plus on mettra d'eau et plus la cuisson sera longue à arriver à son point. Si on met un verre d'eau par livre de sucre, on aura une proportion favorable. — On met donc dans la bassine du sucre et de l'eau et l'on conduit à grand feu. Presque aussitôt l'ébullition commencée a lieu le *petit lissé.* On reconnaît cet état de cuisson du sirop en prenant un peu de sirop à son doigt index et le présentant très-doucement au-dessus de l'ongle du pouce gauche, de manière à y poser la goutte que formera le sucre qui est après le doigt : cette goutte s'étalera et restera plate. Si après avoir trempé de même son doigt dans le sirop on l'approche du pouce de la même main, et que par de petits mouvements pressés on les écarte et rapproche, en ne

les éloignant que de l'épaisseur d'un doigt, on voit se former un filet sans consistance. La cuisson continuant, bientôt la goutte que l'on formera sur le pouce aura plus de consistance et restera plus bombée. Le filet élevé par le mouvement précipité du doigt sera aussi plus consistant.

Mais il y a un moyen très-certain de reconnaître l'état de cuisson : il s'agit de verser dans un tube de fer-blanc A une quantité de sirop qui l'emplisse presque. On y introduit le pèse-sirop B, et, selon le degré qu'il marquera à la surface du liquide en s'enfonçant plus ou moins, on jugera de la cuisson. Ainsi : pour le petit lissé il marquera 29 degrés, et pour le grand lissé 32. — Ce pèse-sirop se trouve chez tous les opticiens et fabricants d'instruments de physique.

B

A

Où finit le grand lissé commence le *petit perlé* (33 degrés). Entre le doigt et le pouce il y a encore plus de consistance. Si on trempe l'écumoire dans le sirop et qu'on laisse couler, on voit de petites perles dans les gouttes de sucre. Au *grand perlé* (34 degrés), il prend plus de consistance encore entre les doigts, que l'on ouvre davantage, et où il forme un filet solide et présente plus de perles en coulant. — A la *petite plume*, ou *soufflé*, ou à la *nappe* (37 deg.), on prend du sirop avec l'écumoire et l'on souffle à travers : on voit des gouttes s'échapper de l'autre côté. A la *grande plume* (38 deg.), les gouttes sont plus nombreuses et plus fortes. En le pressant dans les doigts, il les colle ensemble de manière à faire bruit à l'oreille en les détachant. Au *petit boulet* (40 degrés), on trempe son doigt dans

l'eau froide, on prend du sirop et l'on remet le doigt dans l'eau : le sirop prend une consistance de colle que les confiseurs appelaient autrefois *morve*. Plus dur c'est le *grand boulet.* Quand il casse, c'est le *petit cassé*. Plus cassant encore, c'est le *grand cassé :* il fait un petit bruit quand on le met dans l'eau. Bientôt il est au caramel blond que l'on peut conduire jusqu'au noir. — L'instrument ne marque pas plus que le numéro 40, mais, s'il marquait, il pourrait donner 48 au caramel. — Toute cette opération doit se faire à feu vif.

Gelée de groseilles.

Prenez des groseilles, un tiers de blanches, 2 tiers de rouges et le quart du tout en framboises; écrasez-les et en retirez en même temps le plus de rafles que vous pourrez, pressez-les dans un torchon humide et à force de bras pour en tirer tout le jus. Mettez-le sur le feu dans la bassine avec demi-livre de sucre par livre de jus; écumez et laissez bouillir environ une demi-heure; versez-en une cuillerée sur une assiette; si elle fige la cuisson est faite.

Cette recette est plus économique pour ceux qui ont beaucoup de groseilles et ne veulent pas faire grande dépense en sucre; mais, quand on est obligé d'acheter l'un et l'autre, il y a presque économie à employer livre de sucre par livre de jus. Vous faites cuire alors moitié moins de temps, les confitures réduisent moins, et vous êtes plus sûr de la réussite et de la conservation.

Autre excellente recette.

Égrenez vos groseilles et les mettez dans la bassine pour faire un bouillon qui fait crever les grains; retirez-les du feu, passez-les dans un tor-

chon humecté ; pesez le jus et mettez 3 quarts de livre de sucre par livre de jus : mettez le tout dans la bassine sur un grand feu, laissez bouillir environ 10 minutes ; mettez le jus des framboises et faites bouillir encore 10 minutes, faites comme ci-dessus, retirez du feu et versez dans les pots.

Confitures de raisins.

Prenez les beaux grains de raisin bien mûr, retirez les pepins avec une allumette, faites-les cuire à la bassine une heure et demie, puis ajoutez-y demi-livre de sucre par livre de fruit ; faites cuire encore une demi-heure avec le sucre et mettez en pots.

Gelée de pommes.

Coupez-les par quartiers, ôtez les peaux et les cœurs ; jetez-les à mesure dans l'eau froide pour qu'elles ne jaunissent pas ; mettez-les dans une bassine sur le feu avec juste assez d'eau pour qu'elles baignent à l'aise et le jus de 3 citrons pour 50 pommes ; quand elles s'écrasent, retirez-les et les placez sur un tamis bien propre au-dessus d'une terrine, ou dans une chausse de laine neuve, sans presser. Pesez ce jus bien clair et y ajoutez autant de sucre cuit au *cassé*. Faites cuire en 5 ou 6 bouillons, écumez avec soin, retirez quand la gelée se répand en nappe autour de l'écumoire, mêlez-y des filets d'écorce de citron confit et mettez en pots.

Gelée de coings.

Prenez des coings de Portugal bien mûrs, pelez-les, coupez-les en tranches, ôtez les pepins ; faites-les cuire dans une eau bouillante où ils baigneront. Lorsqu'ils seront très-amollis, retirez-les. Posez sur une terrine un tamis large et clair, mettez vos

coings dedans sans les écraser ; laissez écouler tout le jus, pesez-le, et mettez dedans autant de beau sucre concassé qu'il y a de livres de jus. Faites cuire jusqu'à ce que la gelée se prenne sur une assiette, et forme la nappe en coulant.

Pâte de coings.

Pelez et épluchez des coings, faites-les cuire par morceaux avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus et la pâte transparente, écrasez et passez-la dans un tamis de crin, pesez-la, pilez-la dans une terrine avec poids égal de sucre en poudre. Aplatissez-la sur des assiettes, où elle se raffermira en quelques jours, renversez-la sur du papier, poudrez-la de sucre, découpez par bandes; faites sécher et conservez dans des boîtes. — Le marc qui résulte de la gelée, mêlé à du sucre en poudre, forme aussi une pâte de coings. On en fait de plus douce en y mêlant moitié pommes et un quart moins de sucre.

Gelée d'abricots.

Elle se fait comme celle de coings ci-dessus.

Pâte d'abricots.

Elle se fait comme la pâte de coings ci-dessus.

Gelée des 4 fruits.

Prenez une livre de cerises, dont vous ôtez les queues et les noyaux; autant de groseilles égrenées, autant de fraises et autant de framboises. Mettez le tout dans la bassine avec 4 livres de sucre concassé, faites partir à feu vif et bouillir. Quand le sucre est fondu, que les fruits sont crevés et que la confiture monte, ce qui prend 10 minutes, retirez du feu, faites passer sur un tamis, sans forcer; versez la gelée dans les pots. Le marc fait une compote.

Gelée d'épine-vinette.

Prenez de l'épine-vinette *très-mûre*, égrenez-la comme la groseille et la mettez dans une bassine avec assez d'eau pour qu'elle y baigne; au bout de vingt minutes d'ébullition, retirez-la et écrasez les grains avec une cuillère de bois : passez au tamis. Pesez le jus et mettez le même poids de sucre; remettez sur le feu, où vous verrez que la cuisson est faite quand la mousse s'élèvera en bouillant. Retirez, écumez légèrement et versez en pots.

Confitures de cerises.

Prenez 12 livres de cerises suffisamment mûres, ôtez-en les queues et les noyaux; ayez 2 livres de groseilles préparées comme nous avons dit pour les confitures de groseilles ci-dessus, une livre de jus de framboises; mettez le tout dans la bassine sur un grand feu, faites bouillir et écumez; après une demi-heure d'ébullition, ajoutez 3 quarterons de sucre par livre de jus; laissez bouillir encore une demi-heure, retirez du feu, et versez à l'instant vos confitures dans les pots.

Confitures de fraises.

Faites cuire une livre de sucre : il est suffisamment cuit quand, en trempant le doigt dans l'eau fraîche, puis dans le sucre, et refroidi dans la même eau, on en forme une boulette qui se casse sous la dent et s'y attache. Jetez-y une livre de fraises épluchées. Faites-leur faire 3 bouillons couverts, écumez et mettez-les dans les pots.

Confitures de framboises.

Prenez 4 livres de framboises, écrasez-les avec une livre de groseilles blanches; passez et pressez le tout dans un linge, mettez cuire ce jus dans la bassine avec une livre de sucre par livre

de jus. Écumez, faites bouillir environ 25 à 30 minutes. Versez-en une cuillerée dans une assiette : si elle fige, la cuisson est faite.

Gelée de groseilles à froid.

Égrenez les groseilles et les écrasez dans une terrine avec le pilon figuré à l'article *Lentilles*, et *sans écraser les pepins*. Mettez-les d'abord sur un tamis, où s'écoulera le premier jus; passez le reste dans un linge mouillé ou une étamine. Si l'un des deux jus est plus clair, on peut le sucrer à part. Pesez le jus et y mêlez 2 livres de sucre pour livre de jus. Ce mélange étant bien fait, on le porte dans une cave où on le laisse 24 heures et où l'on va le remuer 3 ou 4 fois. Versez-le dans des pots d'une livre au plus, que vous couvrez et laissez dans une cave très-fraîche jusqu'au moment où les chaleurs ne seront plus dans le cas de faire fermenter cette confiture, qui y est très-sujette, et, par cette raison, difficile à conserver, mais sa saveur est supérieure à toute gelée cuite.

Groseilles épepinées de Bar.

Prenez chaque grain l'un après l'autre, et enlevez-en, du côté de la queue, les pepins, au moyen d'un cure-dent, en prenant garde d'endommager la peau; pesez-les. Pesez aussi une livre et demie de beau sucre par livre de fruit, faites-le fondre sur le feu dans un quart de litre d'eau pour une livre de sucre; clarifiez-le avec du blanc d'œuf battu dans un demi-verre d'eau, remuez, écumez et laissez cuire au petit boulet. Mettez vos groseilles dans ce sirop, et retirez-le du feu au premier bouillon; versez dans des petits pots en verre, d'un quart de livre, en distribuant également les fruits, que vous enfoncez s'ils remontent.

Gelée de framboises.

C'est la plus agréable de toutes les gelées. Écrasez-les et les passez à travers un torchon humide et en pressant fortement pour en exprimer tout le jus. Mettez ce jus dans la bassine avec 3 quarterons de sucre par livre de jus ; faites cuire 15 à 20 minutes, et prenez garde qu'il ne noircisse. Retirez la bassine et passez le jus à la chausse, après quoi vous mettez dans les pots. Ne touchez pas à la chausse que toute la gelée ne soit passée, crainte de la troubler.

Pêches glacées.

Prenez des pêches peu mûres, que vous pelez et mettez dans une terrine; versez dessus de l'eau bouillante : laissez-les 4 heures. Faites clarifier du sucre, une livre par livre de fruit, et y faites cuire vos pêches. Retirez-les, et les placez une à une dans un pot de faïence ou un bocal. Faites réduire le sirop, et le versez sur les pêches; ajoutez un demi-verre de rhum, de kirschwasser ou d'eau-de-vie. Couvrez comme un pot de confitures, avec un papier imbibé d'eau-de-vie.

Marmelade d'abricots.

Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux et les taches dures de la peau ; coupez-les en deux, et mettez-les sur le feu, dans la bassine, avec livre de sucre par livre de fruits : un quart d'heure doit suffire pour la cuisson. Pour vous assurer qu'elle est à son point, vous mettez un peu de marmelade sur le bout de votre doigt; si en appuyant le pouce dessus, et le relevant, elle forme un petit filet, la cuisson est faite : retirez-la, et mettez-la de suite dans les pots. Remuez sans cesse votre marmelade, dans le temps qu'elle cuit, et ne

la quittez pas, crainte qu'elle ne brûle. Cassez la moitié des noyaux, jetez-en les amandes dans l'eau bouillante, afin d'en retirer la peau, et mettez ces amandes dans la confiture un peu avant de la retirer du feu; mêlez bien le tout, pour que chaque pot puisse en avoir également, et enfoncez-les avec une longue aiguille pendant le refroidissement dans les pots. On peut ne mettre que demi-livre de sucre par livre de fruit et faire cuire 3 quarts d'heure. Il y a économie de sucre, mais réduction de fruit. Quelques personnes coupent les amandes par petits filets, afin qu'elles se répandent par toute la marmelade : ce qui fait un bon effet.

Marmelade de reine-Claude ou mirabelle.

On les sépare en deux pour en ôter les noyaux, et on les fait cuire avec les précautions recommandées pour les abricots ci-dessus. La proportion du sucre est de demi-livre par livre de fruits.

Confiture de poires d'Angleterre.

Choisissez 100 belles poires mûres; coupez-les en 2 et ôtez les cœurs et les pierres; faites-les macérer 24 heures dans une terrine, un lit de poires et un lit de sucre concassé fin; mettez-les dans la bassine, faites cuire à feu vif, en remuant continuellement, avec l'attention de ne pas écraser les morceaux. Aux trois quarts de la cuisson vous y mêlez le zeste de 4 citrons haché fin. Il faut employer demi-livre de sucre par livre de fruit cru.

Sucre d'orge.

Faites crever dans un poêlon de cuivre non étamé 2 onces d'orge, passez l'eau et en délayez 6 onces de sucre; faites cuire à grand feu au grand cassé, versez sur un marbre enduit d'huile, laissez re-

froidir, coupez avec des ciseaux, roulez sur une ardoise. On aromatise la décoction avec de l'eau de fleur d'oranger, du zeste de citron bouilli avec l'orge, ou de la vanille. — Le prétendu sucre d'orge n'est pas toujours fait avec de l'orge, et n'est pas aussi rafraîchissant.

Sucre de pommes.

Faites un suc de pommes comme pour la gelée, ajoutez-y 3 fois son poids de sucre que vous avez fait cuire au cassé, remettez le poêlon sur le feu pour faire revenir au grand cassé, et remuez pour éviter qu'il s'attache; versez sur un marbre enduit d'huile, laissez refroidir : découpez-le; roulez-le en bâtons, que vous roulez dans du sucre en poudre fine afin de les conserver. — Celui des marchands n'est pas fait ainsi, il est transparent jusqu'au bord; mais n'est pas aussi bienfaisant parce qu'ils n'y emploient pas de pommes, ce qui est plus tôt fait et moins coûteux.

Tablettes de gomme.

Faites dissoudre 2 onces de gomme arabique, à froid, dans 2 onces d'eau de fleur d'oranger. Servez-vous de ce mucilage pour faire, sur marbre huilé, des tablettes ou des boules avec 7 onces de sucre en poudre et 2 onces de gomme arabique en poudre.

Pralines d'amandes, de pistaches ou d'avelines.

Toutes trois se font de même. Frottez dans un linge, pour les nettoyer, une livre d'amandes, que vous mettez dans un poêlon de cuivre non étamé, avec une livre de sucre, un demi-verre d'eau, et mettez sur le feu; quand les amandes pétillent un peu fort vous les retirez et les remuez toujours jusqu'à ce que le sucre soit en sable et bien détaché

des amandes; retirez-les, partagez le sucre en 2 dont vous laissez moitié dans la poêle avec demi-verre d'eau, laissez bouillir jusqu'à ce qu'il rende une petite odeur de caramel; jetez-y les amandes, tournez-les pour leur faire prendre sucre, retirez-les encore, remettez l'autre moitié de sucre avec autant d'eau, faites venir de même en caramel, remettez les amandes, remuez jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre, retirez-les, versez-les sur du papier et séparez celles qui sont attachées. — Si vous voulez les faire *à la fleur d'oranger*, vous ajoutez 1 ou 2 onces de fleurs pralinées ou fraîches, mais écrasées dans un mortier, lors des 2 dernières cuissons du sucre. — *Au citron*, vous employez de la râpure de zeste de citron. — *A la vanille*, vous faites cuire avec les 2 dernières cuissons du sucre un morceau de vanille pilé.

Fleur d'oranger pralinée.

Mettez vos pétales de fleurs d'oranger dans l'eau bouillante pour blanchir un moment. Vous avez fait cuire du sucre au petit boulet, mettez-y la fleur; elle décuit le sucre et il faut continuer de faire bouillir pour revenir au petit boulet; retirez du feu, remuez jusqu'à ce que le sucre soit desséché en sable; lorsque vous pouvez y endurer la main, séparez la fleur et la mettez sécher sur du papier. Saisie par trop de chaleur, elle se racornit.

Prunes confites entières dans une gelée.

Mettez dans une bassine des prunes de reine-Claude ou de mirabelle, mûres et sans noyaux, avec assez d'eau pour qu'elles baignent, faites bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'elles soient attendries de manière à laisser sortir tout leur jus. Placez-les sur un tamis, où vous les ferez égoutter naturellement

dans une terrine. Mettez dans la bassine, sur le feu, ce jus, avec son poids de sucre; écumez, faites cuire au petit cassé. Retirez du feu. Vous avez préparé des prunes comme pour glacer (page 463), vous les arrangez dans un bocal, ou dans des pots, et versez dessus la gelée.

Raisiné de Bourgogne.

Égrenez des raisins bien sains et mûrs, dont vous tirez le jus*; mettez-le dans une chaudière, et faites bouillir jusqu'à réduction de moitié; écumez et remuez pour qu'il ne s'attache pas; mettez-y des poires des espèces que vous aurez (le messire-jean est préférable), coupées en quartiers et bien épluchées; faites réduire encore d'un tiers en remuant toujours; alors les fruits seront cuits. Mettez dans des pots que vous faites passer une nuit dans un four où l'on aura cuit dans la journée. Dans les pays où le raisin n'atteint pas une maturité qui le rende très-sucré, le raisiné n'est pas mangeable; et il faut y ajouter du sucre jusqu'à 3 livres sur 10 de jus réduit, compris les poires. Dans ce cas

* Quand le raisin n'est pas bien mûr le raisiné a une acidité que l'on peut éviter en employant un alcali. Le plâtre, la chaux et la craie sont dans ce cas, et servent à désacidifier les vins; mais ils leur sont nuisibles sous d'autres rapports : au surplus ils ne peuvent être employés ici. Le marbre, qui est un carbonate de chaux, en a les avantages et ne présente pas l'inconvénient de décomposer autant le liquide et de le salir. Si donc on veut se donner la peine de réduire des fragments de marbre en poudre, en les écrasant avec un gros marteau, ou autrement, on la répandra peu à peu sur le jus du raisin, dans la proportion d'un kilogramme de marbre sur 10 litres de jus. On agitera, il se produira une sorte d'ébullition, on laissera reposer 2 heures, on tirera à clair et on passera dans une chausse ou dans plusieurs doubles de laine. Malgré la facilité de ce procédé chimique, il est bien préférable de n'être pas obligé d'en faire usage; d'autant qu'il rend le jus plus clair et l'empêche d'épaissir autant que lorsqu'il n'est pas désacidifié.

on le fait moins réduire, il devient bien meilleur et se garde plus longtemps.

Quand on n'a pas de poires on les remplace assez avantageusement par des carottes tendres et point filandreuses; on les coupe en biais de manière à figurer à peu près des quartiers de poires et on les jette dans le jus du raisin en le mettant sur le feu, parce qu'il leur faut beaucoup plus de temps pour cuire. La petite carotte de Crécy est préférable.

Raisiné de raisins.

Égrenez des raisins très-sains et tirez-en le jus, que vous faites bouillir dans une chaudière jusqu'à ce qu'il soit réduit au quart et en remuant continuellement; passez au tamis, remettez au feu, achevez de cuire, et versez dans des pots comme le précédent.

Fruits confits au vinaigre, et sans feu.

On prend une certaine quantité de vinaigre blanc de la meilleure qualité, proportionnée au nombre de livres de confitures qu'on veut préparer. On y jette une quantité suffisante de sucre réduit en poudre, pour que ce vinaigre puisse, au bout de quelque temps, se changer en un sirop acéteux, où l'acide ne domine pas trop : c'est dans ce sirop que l'on met les fruits que l'on veut conserver. Il faut avoir la précaution de choisir les fruits dans leur parfaite maturité et par un temps très-sec. Au bout de quelques semaines, le sirop a parfaitement pénétré tous les fruits. Il faut avoir soin de tenir les vases de grès dans lesquels on les met dans un endroit ni trop chaud ni trop froid. Cette recette est allemande : chacun pourra juger si la méthode est de son goût, en essayant sur une petite quantité.

Prunes de reine-Claude.

Manière de les préparer entières pour les glacer ou les mettre à l'eau-de-vie, applicable encore aux *abricots*, aux *pêches* et aux *poires de rousselet.*

Il faut d'abord être instruit de ce fait, que confire un fruit c'est en extraire l'eau et l'acidité pour les remplacer par du sucre. Les opérations que je vais indiquer sont toutes pour parvenir à ce but, car tant qu'il reste dans un fruit de l'eau ou de l'acidité il est sujet à fermenter et à pourrir. C'est ce qui arrive lorsque les gelées et marmelades ne sont pas assez cuites ou assez sucrées, on les voit comme bouillir et former une écume. Il n'y a de remède, si elles ne sont pas encore décomposées et retournées à l'état acide, qu'en les faisant recuire. S'il se forme dessus une simple mousse de moisi, c'est qu'elles sont placées dans un lieu humide ou sans air. Il faut alors les recouvrir d'un nouveau papier imprégné d'eau-de-vie forte.

Les fruits que l'on veut glacer doivent être cueillis avant leur maturité, sans quoi ils ne pourraient conserver assez de fermeté pour supporter les opérations. Piquez-les avec une grosse aiguille pour les empêcher de crever; placez-les dans une bassine de cuivre non étamée, où vous versez de l'eau fraîche de manière à en avoir 3 ou 4 doigts d'épaisseur au-dessus des fruits. Faites chauffer; et au moment où quelques fruits commencent à se détacher pour monter à la surface de l'eau, vous retirez la bassine du feu et laissez refroidir dans le même vase. Le refroidissement opéré, vous remettez sur le feu et faites chauffer jusqu'à ce que le reste des fruits monte. Alors vous les enlevez avec l'écumoire et les mettez égoutter sur un tamis. — Vous faites cuire du sucre au petit lissé

(*voyez* page 451), et le versez sur vos fruits que vous avez placés dans une terrine; vous laissez encore refroidir complétement et vous faites égoutter. Faites recuire le sirop de manière qu'il soit arrivé au grand lissé, c'est-à-dire à 32 degrés, et le versez encore sur les fruits dans la terrine; enfin, vous recommencez encore de manière que le sucre cette troisième fois soit au grand lissé. Alors les fruits pourront rester deux jours dans le sirop, même se conserver longtemps dans cet état.

Il en sera de ceci comme de toutes confitures de fruits : que si la saison est chaude et sèche, les fruits auront moins d'acidité, et ils exigeront moins de temps et de sucre que dans des temps ou des pays froids et humides.

Si on fait sécher ces fruits dans un lieu chaud, sur une claie, ils seront *glacés*.

Usage de l'étuve.

On ne peut guère faire des pâtes d'abricots et de coings, des fruits glacés et autres articles de confiseur, si on n'a une étuve. L'étuve est un petit cabinet avec poêle, ou une armoire, où l'on peut entretenir une chaleur, *mais égale et soutenue*, de 20 à 40 degrés, au moyen d'un foyer très-doux, alimenté de poussier de charbon, ou d'une lampe. (Les confiseurs chauffent jusqu'à 80 degrés.) Un chauffe-assiette peut devenir une petite étuve pour ce que l'on a à sécher, qui exige un certain temps, et quand la température n'est pas favorable. Il est nécessaire qu'il y ait un peu d'air par le bas et à la partie supérieure.

Angélique confite.

Coupez à 15 centimètres de long, au plus, des tiges d'angélique bien tendre et les jetez à mesure

dans l'eau froide; retirez-les et les mettez dans de l'eau prête à bouillir; retirez aussitôt la bassine du feu pour la laisser une heure en cet état; retirez l'angélique, enlevez les filandres et la peau du dessous, jetez-la à mesure dans la bassine avec assez d'eau pour qu'elle baigne, et faites bouillir jusqu'à ce qu'elle fléchisse sous les doigts; retirez du feu et jetez-y une demi-poignée ou une poignée de sel pour faire reverdir les tiges, laissez-les une heure, retirez-les et faites égoutter; faites un sirop avec autant de livres de sucre que d'angélique, et terminez comme il est ci-dessus dit pour les prunes.

Le sucre résultant des opérations ci-dessus sert pour des compotes.

Noix confites.

Prenez des noix vertes dont l'amande soit encore en moelle, pelez-les légèrement et les jetez à mesure dans une bassine d'eau froide; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles puissent être pénétrées par une épingle; retirez-les du feu, jetez-les dans de l'eau froide, et ensuite les faites égoutter. Faites cuire du sucre au petit lissé, laissez-le refroidir et le versez sur vos noix dans une terrine; laissez reposer un jour, reprenez le sirop et recommencez l'opération. Le troisième jour, répétez-la encore, mais en portant le sucre au grand perlé; recommencez encore une fois, et enfin, le cinquième jour, mettez les fruits dans des pots. Il faut 4 livres de sucre pour 6 de fruits.

Marrons glacés.

Choisissez des marrons d'une belle grosseur, faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bons à manger, c'est-à-dire farineux et point durs; pelez-les ensuite avec précaution pour ne pas les

écraser dans vos mains; déposez-les à mesure qu'ils sont pelés dans l'eau fraîche pour les raffermir un peu; demi-heure après, versez dans un autre vase du sirop de sucre cuit au *petit lissé* et y mettez vos marrons (avec le plus grand ménagement pour ne pas les briser). Le lendemain vous égoutterez votre sirop, auquel vous ferez prendre seulement quelques bouillons, et le reverserez de nouveau sur vos marrons; vous continuerez cette opération toutes les 24 heures pendant 4 jours, en ayant soin de donner à la dernière la cuite du *perlé*, et vos marrons seront confits. — Vous les glacez ensuite à volonté, ce qui se pratique de la même manière que pour les autres fruits, c'est-à-dire en les trempant dans un sirop de sucre cuit au *petit cassé*.— Le marron étant confit ne se conserve guère plus de deux mois dans le sirop; il durcit et devient coriace, ce qui fait que les confiseurs n'en préparent jamais pour plus d'un mois.

Prunes et abricots à l'eau-de-vie.

Les prunes et abricots apprêtés au sirop comme ci-dessus se mettent quelques jours d'avance dans l'eau-de-vie, et sont infiniment supérieurs à ceux faits par tout autre procédé.

Pêches à l'eau-de-vie.

Il faut suivre le procédé ci-dessus et prendre encore plus de précaution pour ne les point écorcher.

Poires de rousselet et d'Angleterre à l'eau-de-vie.

On les prépare comme les fruits ci-dessus, au sirop, après les avoir pelées.

Cerises à l'eau-de-vie.

Prenez de belles cerises peu mûres : coupez-leur la moitié de la queue, et mettez-les dans un bocal avec un petit nouet contenant un morceau de can-

nelle et une pincée de coriandre; ajoutez du sucre clarifié, comme il est dit à l'article *abricots* ci-dessus, à raison d'un quarteron par livre de fruits, et achevez de remplir le bocal avec de l'eau-de-vie. Il n'est pas nécessaire de le mettre au soleil, pas plus que pour les autres fruits. Il faut 2 mois pour qu'elles soient faites. Retirez alors le nouet.

Cerises à l'eau-de-vie, nouveau procédé.

On prend une quantité déterminée, par exemple 4 kilogr., de cerises précoces et bien mûres; on les écrase avec la main après en avoir ôté la queue, on concasse les noyaux, et on met le tout dans une bassine avec 1 kilog. de sucre blanc; on fait bouillir doucement et réduire à un tiers, c'est-à-dire jusqu'à ce que le jus ait acquis la consistance de sirop; ce que l'on reconnaît en en faisant refroidir une cuillerée sur une assiette. Ensuite on verse dans un pot de faïence ou de terre vernissée, et on y ajoute 4 litres d'eau-de-vie à 22 degrés, 4 onces d'œillet à ratafia, ou, à défaut, une dizaine de clous de girofle concassés, plus 4 grammes de cannelle. On peut ajouter, suivant le goût, du macis ou de la vanille : si on a des framboises, on peut en mettre une certaine quantité. On bouche le vase et on le conserve jusqu'à la maturité des cerises à confire. On passe alors l'infusion à travers un linge en exprimant fortement; ensuite on filtre à travers une chausse. Cette infusion est déjà un excellent ratafia, où l'on met les cerises à confire, après avoir coupé la moitié des queues. On ne peut pas comparer les cerises à l'eau-de-vie préparées de la sorte avec celles qui le sont suivant la méthode ordinaire; car, au lieu de l'eau-de-vie, qui les dessèche et les durcit, elles s'imprègnent d'une liqueur de ratafia aromatisé.

RATAFIAS ET LIQUEURS.

Les ratafias se font par infusion. Les liqueurs par distillation. Les liqueurs nouvelles et les ratafias ont beaucoup moins de qualité que quand ils ont un an. On devra donc tâcher d'en avoir toujours une provision. Si on préfère les employer de suite, on diminuera la dose d'alcool. L'eau-de-vie est supposée *l'eau-de-vie blanche* ordinaire à 20 ou 22 degrés du pèse-liqueur de Cartier. Si on se sert d'esprit-de-vin (alcool à 33 degrés) exempt de toute odeur étrangère, on mêlera 3 litres d'alcool à 2 d'eau pour 20 degrés, ou 4 litres d'alcool et 2 d'eau pour 22 degrés. L'exposition au soleil fait perdre aux liqueurs et aux fruits leur bonne odeur.

Si on met dans chaque bouteille de liqueur une amande mondée, elle lui donne de l'onctuosité.

Moyen de faire de l'eau-de-vie avec toute l'apparence de la vieillesse.

L'eau-de-vie actuelle n'est, presque partout, que de l'alcool rectifié. En voici la recette pour 5 litres. — Faites une infusion de 1 gramme et demi de thé noir et autant de tilleul dans un demi-litre d'eau; laissez refroidir, tirez à clair. Vous avez fait macérer 24 heures 25 centigrammes de macis dans un quart de litre alcool de 33 degrés (dit esprit 3/6). Mêlez ce liquide avec 3 litres alcool, 1 litre 1/4 d'eau et l'infusion. Si vous ne trouvez pas cette eau-de-vie assez colorée, ajoutez-y du caramel. Filtrez le tout au bout de 3 jours au papier serré. Le caramel se fera avec 12 onces de sucre fondu dans un demi-verre d'eau et cuit de manière à être très-coloré sans brûler ni devenir noir et amer.

Cassis.

Égrenez et écrasez 3 livres de cassis très-mûr; mettez-le dans une cruche avec 4 litres et demi d'eau-de-vie, demi-livre de framboises, 2 clous de girofle et 4 grammes de cannelle. Au bout de 2 mois tirez-en la liqueur, et pressez les grains; re-

mettez le jus dans le vase avec une livre 3 quarts de sucre; laissez bien fondre le sucre, filtrez au papier et mettez en bouteilles.

Ratafia de framboises.

Prenez une livre un quart de jus de framboises, un quarteron de jus de cerises; faites fondre dans ce mélange 2 livres de sucre; ajoutez ensuite 4 litres d'eau-de-vie; laissez reposer. Quand la liqueur est éclaircie, vous la mettez en bouteilles.

Anisette.

Concassez 2 onces d'anis vert, une once de coriandre, 2 grammes de cannelle, un gramme de macis. Mettez ces ingrédients dans une cruche avec 2 litres d'eau-de-vie; ajoutez 1 kilog. de sucre à moitié fondu dans très-peu d'eau; laissez infuser pendant un mois; filtrez au papier.

Ratafia de genièvre.

Concassez 2 onces de grains de genièvre très-mûr et bien choisi; mettez infuser dans 2 litres d'eau-de-vie avec 16 grammes de cannelle, 3 clous de girofle, un gramme d'anis vert et autant de coriandre; ajoutez demi-livre de sucre par litre d'eau-de-vie : le sucre fondu dans un peu d'eau. Laissez infuser le tout dans une cruche pendant six semaines; filtrez et mettez en bouteilles.

Ratafia de fleurs d'oranger.

Faites sur un plat creux un lit de pétales de fleurs d'oranger, un lit de sucre râpé et ainsi de suite en finissant par du sucre; couvrez et mettez à la cave macérer 12 heures *et pas plus*, autrement la liqueur serait amère. Lavez le mélange avec de l'eau-de-vie blanche, filtrez après un mois et mettez en bouteilles. Il faut, pour 3 onces de pétales, une livre 8 onces de sucre et un litre d'eau-de-vie.

Ratafia de fleurs d'acacia.

Employez double quantité des mêmes parties, de la fleur, et laissez macérer 24 heures.

Curaçao.

Le célèbre curaçao de Hollande se fait par la distillation. Voici les meilleurs moyens pour réussir à en faire sans alambic. — Il faut se procurer des bigarades, oranges à suc amer, *fraîches*, chez les marchands de produits du Midi*, enlever le zeste de 6, grosses comme de petites oranges, et le mettre macérer dans 2 litres d'esprit-de-vin à 33 degrés avec 4 grammes de cannelle, 2 de macis, 2 clous de girofle. Au bout de 8 jours filtrer au papier, ajouter un sirop composé de 2 kilogrammes de sucre fondu et clarifié dans un litre d'eau, laisser reposer le tout ensemble un mois, filtrer une seconde fois, mais dans un papier assez serré pour le rendre clair, mettre en bouteilles. — Si on ne peut se procurer des bigarades *fraîches*, voici le moyen de les remplacer autant que possible. Acheter chez les *droguistes* de Paris demi-livre d'écorces sèches de bigarades vertes que l'on vend sous le nom de *curaçao*, les mettre tremper 6 heures dans l'eau, les couper par filets, les jeter dans 4 litres d'eau avec 30 grammes (une once) de *bi-carbonate de soude*, faire chauffer et bouillir une seule minute, retirer, égoutter et faire macérer dans l'esprit-de-vin 3 jours. Sans cette opération, la liqueur serait amère et de mauvais goût. — On

* Les bigarades n'arrivent à Paris qu'en décembre et ne se trouvent que chez les gros marchands de la Halle. Il faut les prendre de préférence quand l'écorce est encore verte. Leur écorce est plus rugueuse que celle des oranges. Les vésicules qui contiennent l'huile essentielle et qui forment le zeste sont concaves tandis que celles des oranges sont convexes. L'orange ne donne nullement l'arome et la saveur du curaçao.

colore la liqueur avant de sucrer en faisant bouillir une demi-heure 2 onces bois de Brésil dans demi-litre d'eau et ajoutant 4 grammes d'acide tartrique. — Si on emploie moitié moins de bigarades, on aura un curaçao beaucoup plus doux et qui plaira davantage aux dames.

Huile de roses.

Prenez 4 onces de pétales de roses très-odorantes bien épluchés, sans laisser aucune partie verte; faites-les infuser dans un demi-litre d'eau tiède; laissez reposer votre infusion 2 jours; passez-la au travers d'un linge, en pressant pour exprimer tout le liquide; prenez autant d'eau-de-vie que vous avez d'infusion; ajoutez par litre une demi-livre de sucre; assaisonnez d'un peu de coriandre et de cannelle; laissez infuser 15 jours; filtrez et mettez en bouteilles.

Ratafia de coings.

Râpez jusqu'au cœur des coings bien mûrs; ayez soin qu'il n'y ait pas de pepins; laissez macérer cette râpure 3 jours dans une terrine; pressez-la pour en retirer tout le jus; mesurez-le et le mêlez avec une égale quantité d'eau-de-vie; ajoutez 10 onces de sucre par litre de ce mélange, de la cannelle, des clous de girofle; laissez infuser 2 mois, filtrez et mettez en bouteilles. Cette liqueur étant vieille est excellente.

Noyau.

Mettez dans une cruche 6 onces d'amandes d'abricots, coupées par petits morceaux, avec 3 litres d'eau-de-vie, infuser 3 semaines; remuez la cruche de temps en temps. Retirez les amandes; faites fondre une livre 3 quarts de sucre dans un litre d'eau; mêlez le tout; filtrez et mettez en bouteilles.

Brou de noix.

Prenez 80 noix déjà un peu grosses, mais assez peu formées pour qu'une épingle puisse passer à travers; pilez-les et les faites infuser 2 mois dans 4 litres d'eau-de-vie. Après ce temps, égouttez-les dans un tamis, au-dessus d'un vase; mettez dans cette liqueur 1 kilogr. de sucre, et laissez-la reposer encore 3 mois; filtrez et la mettez en bouteilles.

Chrême d'angélique.

Épluchez de leurs feuilles des côtes d'angélique verte, et les coupez par morceaux comme du céleri. Pour une demi-livre, vous ajoutez 12 grammes de muscade, 4 grammes de cannelle, 6 clous de girofle, 1 kilogr. de sucre fondu dans 1 litre d'eau; mêlez le tout avec 3 litres d'eau-de-vie; laissez infuser 6 semaines; filtrez et mettez en bouteilles.

Marasquin rose.

Prenez un litre d'esprit-de-vin; faites infuser dedans, pendant un mois, 30 noyaux de griottes noires, dont on aura ôté la pulpe; filtrez cette liqueur au papier. Faites clarifier 2 livres et demie de beau sucre; versez-le sur la liqueur; ajoutez-y un litre d'eau et demi-litre de rhum. Agitez bien le mélange, et, quand il sera parfait, mettez-le en fioles.

Ratafia des quatre fruits.

Prenez 5 livres de cerises sans queues, 2 de groseilles, 2 de framboises et une de cassis, le tout égrené; exprimez le jus de tous ces fruits et mettez par litre 6 onces de sucre fondu dans le moins d'eau possible; ajoutez autant d'eau-de-vie qu'il y a de fruit, 2 grammes de girofle et un de macis. La liqueur étant bien reposée et éclaircie, tirez à clair et mettez en bouteilles.

LIQUEURS SUPERFINES SANS DISTILLATION.

On a donné ci-dessus les recettes de plusieurs *ratafias* qu'il est possible de confectionner dans les ménages. Mais on n'a pas indiqué les recettes des liqueurs qui ne se confectionnaient jusqu'ici que par la distillation, moyen coûteux et qui ne permettait pas l'exécution en petite quantité.

Les distillateurs eux-mêmes font à présent leurs liqueurs au moyen des *essences* aromatiques préparées pour la plupart dans le Midi, où les fleurs offrent le plus de parfum. Leur emploi permet une économie du tiers, et donne le moyen à chacun de composer des liqueurs instantanément et en petites quantités.

Ces essences s'emploient en proportion tellement minime pour chaque liqueur que l'on n'a à acheter que quelques grammes de chacune, et qu'avec une pièce de 5 francs on s'en procurera un assortiment pour faire une douzaine de sortes de liqueurs par quantités de un ou plusieurs litres. On devra, d'après les recettes ci-après, compter le nombre de grammes qu'il en faut au total pour ce qu'on veut faire de liqueurs et les acheter, en *très-petits* flacons, dans une maison telle que celle de M. Muraour, de Grasse en Provence, à Paris, rue Saint-Martin, 39. Elles serviront longtemps pour la plupart si on les préserve de l'air et de la lumière. Celles qui sont du genre *citrus* ne se conservent que 3 ou 4 mois (citron, bigarade, Portugal, bergamote).

Voici la liste des essences que l'on devra se procurer si l'on veut composer les liqueurs indiquées à chacune :

ESSENCES	SERVANT A COMPOSER :
d'amandes amères,	marasquin ; chrême de noyau ; persico ;
d'anis,	absinthe suisse ; anisette ;
d'absinthe,	absinthe suisse ;
de badiane (anis étoilé),	absinthe suisse ; eau-de-vie d'Andaye ; anisette ;
de cannelle,	eau-de-vie d'Andaye ; anisette ; eau-de-vie de Dantzig ; marasquin ; rosolio,
de citron,	eau-de-vie de Dantzig ; parfait-amour ; rosolio ; persico ; punch, limonade.
de fenouil,	absinthe suisse ;
de girofle,	eau-de-vie d'Andaye ; rosolio ; parfait-amour ;
de macis,	rosolio ; eau-de-vie de Dantzig ;
de menthe,	chrême et eau de menthe ;
de néroli ou essence de fleurs d'oranger,	anisette ; rosolio ; marasquin ; chrême de noyau ; chrême de fleurs d'oranger ;
de Portugal,	rosolio ;
de roses,	marasquin ; huile de roses ; chrême de vanille, rosolio ;

(L'essence de roses sert aussi à aromatiser les fromages fouettés à la Chantilly.)

extrait de jasmin,	eau-de-vie d'Andaye :
gousses de vanille,	chrême de vanille.

Pour les liqueurs qu'on appelait autrefois *huiles*, on a adopté ici le mot *chrême*, qui veut dire huile. En effet, ces liqueurs filent comme de l'huile. Les pharmacopées écrivent *chrême*. La crème du lait est d'une autre nature.

La dépense des essences se réduisant à peu de chose, l'alcool et le sucre en deviennent les articles principaux, et les frais ne dépasseront guère 1 fr. 50 c. par litre de liqueur (hors des villes à droits élevés et le prix de l'alcool à 1 fr. 75 c. le litre).

Procédés et recettes pour 5 *litres de liqueur*.

On commencera par préparer un sirop composé de 2 kilog. 500 gram. (5 livres) de sucre blanc et 1 litre 3 quarts d'eau. On fera fondre sur le feu et donner un bouillon : on enlèvera l'écume s'il s'en forme.

D'un autre côté on préparera, dans 2 litres d'alcool à 33 degrés, l'un des parfums dont les recettes vont être indiquées ci-après; on mêlera avec le sirop, on filtrera au papier, et l'on mettra en bouteilles. Mais si on peut attendre un mois avant de filtrer, la réussite sera meilleure.

Le sirop indiqué ci-dessus et les 2 *litres d'alcool sont pour composer* 5 *litres d'une des liqueurs ci-après. Chacune de ces recettes est aussi proportionnée pour aromatiser* 5 *litres*.

LIQUEURS.	ESSENCES A EMPLOYER.
Anisette de Bordeaux,	essence d'anis, 2 grammes, — de badiane, 1 gr., — de cannelle, 1 goutte 1/2 ou 6 centigrammes, néroli, 1 goutte ou 4 centig. *;

* On évalue 25 gouttes au poids de 1 gramme, 1 goutte à 4 centigrammes ou centièmes parties de gramme.

LIQUEURS.	ESSENCES A EMPLOYER :
Marasquin,	essence d'amandes amères, 10 gouttes ou 40 centig., — de roses, 4 gouttes ou 16 centig., — de cannelle, 2 gouttes ou 8 centig., néroli, 4 gouttes ou 16 centig. ;
Chrême ou huile de roses,	essence de roses, 8 gouttes ou 30 centig. Colorer en rose.
Persico,	essence d'amandes, 10 gouttes ou 40 centig. — de citron, 8 gouttes ou 30 centig. Colorer en rose foncé.
Parfait-amour,	essence de girofle, 10 gouttes ou 40 centig., — de muscade, 5 gouttes ou 20 centig., — de citron, 1 gram. Colorer en rose foncé.
Chrême de noyau,	essence d'amandes, 15 gouttes ou 60 centig., néroli, 2 gouttes 1/2 ou 10 centig. ;
Chrême de fleurs d'oranger,	néroli, 15 gouttes ou 60 centig. ;
Chrême de menthe,	essence de menthe, 1 gram. ;
Eau-de-vie de Dantzig,	essence de citron, 2 gram., — de macis, 5 gouttes ou 20 centig., — de cannelle, 2 gouttes 1/2, feuilles d'or coupées par petits morceaux, par bouteille (en verre blanc) 1 feuille ;
Eau-de-vie d'Andaye,	essence de badiane, 1 gram., extrait de jasmin, 4 gram., essence de girofle, 5 gouttes ou 20 centig., — de cannelle, 2 gouttes ou 8 centig. ;

LIQUEURS.	ESSENCES A EMPLOYER.
Rosolio ou Rosée du soleil, Colorer en rouge.	essence de roses, 8 gouttes ou 30 centig., — de cannelle, 2 gouttes 1/2 ou 10 centig., — de citron, 2 gouttes 1/2 ou 10 centig., — de Portugal, 2 gouttes 1/2 ou 10 centig.,
Absinthe suisse.	essence d'absinthe, 2 gr., — d'anis, 3 gr., — de badiane, 1 gr., — de fenouil, 6 gouttes ou 24 centig., alcool, 3 litres 1/2, eau, 1 litre 1/2.

On n'emploie pas de sucre dans l'absinthe. Sa coloration se fait avec du vert d'épinard employé en quantité.

Le *Vermouth* ou *Absinthe de Hongrie* est une composition compliquée que l'absinthe suisse remplace.

Chrême ou *Huile de Vanille.* On emploie les gousses fendues et réduites en morceaux. On en met 8 grammes, au moins, macérer un mois dans 2 litres d'alcool avec une goutte essence de roses (mêlée à part dans un peu d'alcool et jointe au reste). On ajoute le sirop, on filtre et on colore en rose foncé. Plus on met de vanille et plus fine est la liqueur.

Si l'on ne veut faire qu'un litre d'une liqueur, on ne prendra que la 5e partie des proportions qui viennent d'être indiquées, soit en sirop, en alcool ou en essences. Avec un cure-dent on fera des gouttes, une demi-goutte, un quart de goutte que l'on essaiera sur un papier bien collé.

On réussira mieux à mélanger les essences en les faisant couler dans un petit flacon à moitié plein d'alcool et agitant ce flacon. Les distillateurs emploient pour ce mélange de l'alcool à 42 degrés dans la proportion de 10 gram. pour 5 litres de liqueur.

Coloration des liqueurs en rose ou rouge.

Pilez fin 30 grammes de cochenille (choisie grosse, nette, sèche, argentée) et 8 grammes d'alun, versez dessus un verre d'eau bouillante, mêlez promptement et complétement avec le pilon, laissez la couleur exposée à la chaleur pendant quelques heures; filtrez au papier et mettez en bouteille pour servir au besoin. On en mettra dans les liqueurs après les avoir filtrées.—La teinture alcoolique de cochenille que l'on vend chez les droguistes lui est préférable.

Eaux de Cologne et de menthe.

Avec les essences suivantes on produira de l'*eau de Cologne*. — Dans un litre d'alcool on mettra : essence de bergamote, 25 gramm.; de citron, 15; de fleurs d'oranger (néroli), 10; de romarin, 4; de Portugal, 15. On mêlera, et on filtrera au bout d'un mois. — Si on fait dissoudre quelques gouttes d'essence de menthe dans un petit flacon d'alcool, on en mêlera avec de l'eau, qui deviendra ainsi de l'eau de menthe.

Étiquettes.

On doit inscrire sur chaque bouteille, fiole ou pot, le nom de la substance qu'ils contiennent. A cet effet, on enduira de gomme fondue dans de l'eau des morceaux de papier, on laissera sécher pour servir au besoin. On en coupera des petits carrés nécessaires pour faire les étiquettes, qui se colleront à l'instant en les enduisant d'un peu d'eau ou de salive.

Sur les essences, esprits, extraits.

On est souvent embarrassé sur les mots *essence*, *esprit*, *extrait*, *huile volatile*, *huile essentielle*,

teinture alcoolique, que l'on cite dans les recettes. Voici la signification de ces mots :

Les *essences* sont les produits immédiats contenus dans les utricules ou vaisseaux propres des végétaux aromatiques. On ne les obtient que par la distillation. Toutes sont âcres, très-inflammables, très-odorantes, solubles dans l'alcool, l'éther, les huiles fixes, insolubles dans l'eau, à laquelle elles communiquent cependant leur odeur; on les appelle aussi *huiles volatiles*, *essentielles*. — Elles donnent aux plantes l'odeur qu'elles exhalent.

Les *esprits* s'obtiennent par la macération des végétaux dans l'alcool, ce qui est nommé aussi *alcoolats* et *teintures alcooliques;* autrefois on donnait ce nom aux essences. C'est le nom de l'alcool ou esprit-de-vin.

Les esprits, quand on les étend avec de l'eau, deviennent des *extraits*. Les extraits sont aussi les sucs obtenus des végétaux : extraits d'ognons, de carottes, etc.

PUNCH.

Sur le zeste d'un citron et une pincée de thé versez un litre d'eau bouillante; passez quand l'infusion est faite et faites-y fondre 3 quarts (12 onces) de sucre; ajoutez un litre d'eau-de-vie, de rhum, ou moitié de chacun. Versez dans les verres. — On peut remplacer le citron par 12 ou 15 gouttes d'essence de citron ou d'orange, si vous avez de ces essences bien fraîches; il faut les incorporer à du sucre en poudre ou à une petite quantité d'alcool. Il est inutile d'employer le jus du citron, qui n'ajoute rien à l'agrément du punch

et nécessite l'emploi d'une quantité de sucre. — Le punch indiqué ci-dessus se garde en bouteilles tout l'hiver. On le fait réchauffer sans bouillir. Si on en fait beaucoup, on pèsera l'essence, et on en mettra 2 grammes pour 3 litres d'eau-de-vie. — On fait encore du punch au vin, en employant autant d'eau que de vin et d'eau-de-vie.

Vin chaud.

Faites chauffer de bon vin rouge avec de la cannelle, plus ou moins, selon votre goût ; sucrez au premier bouillon, retirez du feu et servez très-chaud dans des verres à pied.

Bichof froid.

Faites infuser le zeste d'un citron dans un verre de kirsch ; quand il en a bien pris l'arome, passez-le, versez-le dans 2 litres de vin blanc ou rouge où vous avez fait fondre une livre de sucre ; servez à la glace, ou avec des morceaux de glace, en y ajoutant en proportion du sucre et du kirsch. Voyez à la Table *Bichof chaud.*

Limonade, Orangeade, Groseille.

Mettez dans un vase le zeste de 2 citrons ou de 4 oranges, pressez dessus leur jus, ajoutez 2 litres d'eau, laissez infuser 5 minutes. — Ecrasez des groseilles et des framboises, ajoutez de l'eau, passez ces liquides. Sucrez à volonté.

Limonade sans citron.

Prenez acide tartrique en poudre, 2 onces ; essence de citron, 2 grammes ; mêlez avec soin dans le mortier, en pilant l'acide tartrique, et conservez le tout dans un flacon bien bouché. On ajoute de cette poudre à de l'eau sucrée, une quantité plus ou moins forte, selon que l'on veut

la limonade plus ou moins acide : une cuillerée à café peut en faire 8 à 10 verres. Cette poudre peut remplacer les citrons frais pour tous les usages ; mais il faut avoir soin de n'en préparer que pour un mois au plus à l'avance, si l'on veut l'avoir toujours aussi bonne.

Sucre acidulé pour limonade.

Pilez du sucre et passez-le ensuite au tamis de crin, séparez la poudre au tamis de soie (le sucre en grain pouvant seul recevoir le citron dans ses pores) ; cette opération faite, pesez la quantité de sucre que vous voulez aciduler, et mettez-le dans un poêlon à confitures que vous faites chauffer à un feu assez doux pour pouvoir y supporter la main. Vous avez soin de remuer constamment pour que votre sucre ne s'attache pas. Quand tout est bien chaud, vous exprimez le jus de 3 citrons par chaque livre de sucre, et vous l'introduisez peu à peu pour qu'il pénètre le grain sans le fondre. Quand tout est introduit, et que votre grain est parfaitement séché, vous le laissez refroidir et le placez après dans un lieu sec pour vous en servir au besoin en guise d'eau sucrée. — Avec de l'eau de Seltz on obtient par ce procédé une limonade gazeuse excellente. — Les jus de *groseille,* d'*orange* et de tous les autres fruits rafraîchissants, peuvent se conserver de la même manière.

Grog.

C'est un mélange de 2 tiers d'eau et un tiers d'eau-de-vie, en usage dans la marine anglaise. On fait le grog, en société, avec une tranche de citron et du sucre dans un verre, un quart d'eau-de-vie : on remplit le verre avec de l'eau chaude.

SIROPS.

Sirop de cerises.

Otez les queues seulement à de belles cerises moyennement mûres, écrasez-les et laissez-les dans cet état pendant 24 heures. Passez alors le jus au tamis, en pressant les cerises, ensuite à la chausse; le liquide étant très-clair, pesez-le, et sur 17 onces de jus faites-y fondre 1 kilogr. de sucre blanc; mettez alors votre jus dans une bassine, laissez jeter un bouillon seulement, enlevez l'écume; cela étant fait, coulez-le chaud ou froid dans des demi-bouteilles.

Sirop de groseilles framboisé.

Prenez 2 kilogr. de groseilles rouges égrenées, pas entièrement mûres, une livre de cerises peu mûres et une demi-livre de framboises; ôtez les noyaux et tout ce qu'il y a de vert dans ces fruits; écrasez le tout ensemble, et, le mélange bien fait, laissez en fermentation dans une terrine pendant 24 heures. Après ce temps, si le jus vous semble très-clair, jetez le tout sur un tamis de crin, et exprimez avec les mains pour en faire sortir tout le liquide; mettez ensuite une serviette sur le tamis bien rincé, et jetez le liquide trouble dessus; laissez-le s'écouler de lui-même et sans expression, car il faut qu'il passe très-limpide. Prenez alors le liquide passé et le pesez. Sur 17 onces de jus, mettez 1 kilogr. de sucre blanc, versez dans une bassine et portez au feu. Le sucre étant fondu, et après le 3e ou 4e bouillon, retirez le sirop du feu, enlevez l'écume qui se sera formée, et versez dans une terrine. Lorsqu'il est refroidi, coulez-le dans des demi-bouteilles bien bouchées que vous descendez à la cave.

Le sirop de *groseilles* simple, qui est préféré par des personnes auxquelles le goût de framboise ne plaît pas, se fait de la même manière et avec les mêmes quantités de groseilles, cerises et sucre.

Sirop de mûres.

Prenez 1 kilogr. de mûres un peu avant leur parfaite maturité, afin que le sirop soit un peu aigrelet; réduisez en poudre 1 kilogr. de sucre, que vous mettrez avec les fruits dans une poêle à confitures, mais sans les écraser, parce que le sirop en resterait trouble; mettez la poêle sur un feu très-modéré : la chaleur fera bientôt crever les mûres, qui, par ce moyen, rendront tout leur suc parfaitement clair. Aussitôt que le sucre y sera dissous, il suffira de quelques bouillons pour achever le sirop; il faudra le passer dans un tamis de crin, sans expression : les mûres restent sur le tamis, et le sirop n'a pas besoin d'être clarifié.

Ce moyen est préférable comme sirop médicamenteux ; mais, pour avoir un sirop qui se conserve mieux et qui soit moins mucilagineux, il faut le faire par le moyen du suc exprimé comme pour le sirop de cerises, et avec la même quantité de sucre que ci-dessus.

Sirop de vinaigre framboisé.

Prenez un bocal de verre ou bien une cruche de grès, mettez-y autant de framboises bien mûres et bien épluchées qu'il pourra y en entrer sans les presser; ajoutez-y assez de bon vinaigre pour les couvrir entièrement; après huit jours d'infusion, versez tout à la fois et le vinaigre et les framboises sur un tamis ou un linge, et, en pressant un peu le fruit, exprimez-en tout le jus; votre vinaigre étant parfaitement clair et bien imprégné

de l'odeur de la framboise, pesez-le, et, pour une livre de liqueur, prenez un kilogramme de beau sucre cassé; mettez-le dans un vase de faïence, et versez dessus votre vinaigre framboisé; bouchez bien ce vase, placez-le au bain-maris, à un feu très-modéré; aussitôt que le sucre sera fondu, laissez éteindre le feu, et ce sirop étant presque refroidi, mettez-le en bouteilles.

Vinaigre framboisé.

Emplissez un bocal de framboises bien mûres, tassez un peu, versez ce qu'il pourra tenir de vinaigre. Au bout d'un mois ou 2 tirez-le à clair dans de petites bouteilles et versez-en une cuillerée à café dans chaque verre d'eau sucrée, à laquelle il donne un délicieux parfum.

Sirop de pommes.

Prenez douze belles pommes de reinette, que vous pèlerez et couperez en tranches aussi minces que vous pourrez; mettez-les dans un vase de faïence avec une livre et demie de sucre en poudre et 6 cuillerées d'eau; bouchez le vase et placez-le au bain-maris pendant 2 heures, en entretenant l'eau bouillante; ayez soin de remuer de temps en temps votre vase sans le sortir de l'eau, parce que étant saisi par le froid il pourrait se casser; après ces deux heures de cuisson, laissez éteindre le feu et refroidir votre vase sans le sortir du bain-maris: quand le sirop sera presque froid, vous l'aromatiserez, en y exprimant du suc de citron, et en y ajoutant une cuillerée d'esprit de citron ou une cuillerée d'esprit de cannelle, ou de l'eau de fleur d'oranger, enfin tel parfum qu'il vous plaira. Si vous voyez alors une espèce de fécule se précipiter au fond du vase, laissez reposer le

tout pendant quelques heures encore, après quoi versez bien doucement votre sirop dans des bouteilles pour ne pas le troubler.

Sirop d'orgeat.

Prenez 4 ou 5 onces d'amandes amères et une livre et demie d'amandes douces, jetez dessus de l'eau bouillante; après quelques instants ôtez-en la peau et jetez-les dans l'eau fraîche; égouttez-les et mettez-les dans un mortier de marbre, pilez-les de manière qu'on n'aperçoive aucun fragment d'amande; d'une autre part, ayez 2 livres et demie d'eau et 4 livres et demie de sucre; pour piler les amandes, mettez dans le mortier 2 ou 3 onces de ce sucre et quelques gouttes d'eau; le sucre se charge de l'huile des amandes; quand la pâte est bien formée on la délaye en y versant un peu plus de la moitié de l'eau; passez la pâte ainsi délayée au travers d'une toile serrée, que vous tordrez le plus fortement qu'il vous sera possible pour en retirer tout le lait d'amandes; remettez le marc dans le mortier, pilez-le de nouveau en ajoutant une once ou deux de sucre, et ensuite peu à peu le reste d'eau que vous avez conservée; passez de nouveau ce mélange et exprimez-en tout le liquide qu'il pourra contenir; mêlez ces deux laits d'amandes ensemble; prenez le reste du sucre que vous clarifierez et ferez cuire à la grande plume; versez-y votre lait d'amandes et laissez le mélange sur le feu, en remuant jusqu'au premier bouillon; ajoutez un demi-verre d'eau de fleur d'oranger ou quelques gouttes d'huile essentielle de citron. Il ne reste plus qu'à verser ce sirop dans une terrine, et, quand il est froid, à le mettre en bouteilles.

On le fait cuire encore d'une autre manière : on met le lait d'amandes dans un vase de faïence avec le sucre pilé grossièrement, et on place le tout au bain-maris ou sur des cendres chaudes, quand le sucre est dissous, ce qu'on accélère en remuant de temps en temps, on le retire du feu, et lorsque le sirop est refroidi on l'aromatise : on passe le tout à travers une étamine blanche et on met en bouteilles.

Sirop de guimauve.

Prenez 3 onces de racines de guimauve sèche, que vous laverez à plusieurs reprises pour bien en emporter toute la terre; ôtez-en la première écorce, en ratissant légèrement; fendez et coupez par morceaux; faites bouillir dans 2 litres d'eau pendant 7 ou 8 minutes seulement, parce que la racine de guimauve, en bouillant plus longtemps, formerait un mucilage capable de gâter votre sirop; passez cette décoction, et faites-y fondre 1 kilogr. de sucre par litre; clarifiez ce mélange aux blancs d'œufs, ainsi que nous l'avons indiqué; écumez-le avec soin; faites-le cuire au petit-perlé; alors retirez promptement du feu le sirop, laissez-le refroidir et mettez-le en bouteilles.

Fait de cette manière, votre sirop aura la saveur de la guimauve; il en aura aussi les qualités émollientes. Le sirop de guimauve que l'on vend dans les boutiques est plus agréable, parce que les pharmaciens et les confiseurs n'y emploient que les fleurs au lieu de la racine; mais il a peu de propriétés.

Sirop de sucre.

Faites dissoudre dans un litre d'eau 3 kilog. de sucre en agitant dans une bassine, battez un

blanc d'œuf dans un peu d'eau, versez-le peu à peu dans le sirop, jusqu'à ce que l'écume s'amasse à la surface; passez alors dans un linge, faites-le cuire encore un peu, et mettez en demi-bouteilles.

Sirop de gomme.

Faites fondre 2 onces de gomme arabique concassée dans 2 onces d'eau, et mêlez cette gomme à un demi-litre du sirop de sucre ci-dessus, faites donner quelques bouillons, passez dans un linge, ajoutez une cuillerée de bonne eau de fleur d'oranger, et mettez en bouteilles.

CUISINES PROVENÇALE ET LANGUEDOCIENNE.

Outre l'ail et l'huile, très-communément employés dans le Midi, il y a plusieurs méthodes particulières et des mets dont la confection n'est pas en usage ailleurs.

Nous avons déjà donné, page 134, le *bouille-baisse* et la *bourride*, qui sont proprement de la cuisine du Midi, sans compter la sauce provençale et quelques autres mets.

Julienne languedocienne.

Préparez les racines et légumes comme pour une julienne et faites-les cuire à moitié dans une poêle où vous avez versé demi-livre d'huile, sel, poivre; égouttez-les et les ajoutez à de la purée de pois dans de l'eau ou du bouillon; donnez 2 heures de cuisson et versez sur des tranches minces de pain coupées en filet. Si vous avez employé de l'eau vous ajoutez, au moment de tremper le potage, un demi-verre d'huile.

Rémolade provençale.

Hachez ensemble ognons, persil, câpres ou cornichons; pour chaque pincée ajoutez un jaune d'œuf, une pointe d'ail, et pilez le tout dans un mortier ou une terrine avec un filet d'anchois;

versez de l'huile goutte à goutte à mesure que vous pilez, et ajoutez sur la fin un jus de citron.

Ayoli.

Faites tremper de la mie de pain et la pressez ; joignez-y 2 gousses d'ail, 1 jaune d'œuf, 6 amandes dont vous enlevez la peau, et pilez le tout en ajoutant de l'huile goutte à goutte.

Pommade à l'ognon.

Coupez des ognons par tranches minces et les faites cuire dans du beurre; ajoutez une pincée de farine mouillée de bouillon ou jus, assaisonnez et faites cuire encore, liez de jaunes d'œufs de manière à faire une sorte de sauce très-épaisse que l'on appelle *pommade* en Provence.

Hachis à la toulousaine. (Entrée.)

Hachez du filet de bœuf rôti avec des cervelles de veau ou de mouton cuites dans de l'eau et du sel ; maniez ce hachis avec du beurre d'anchois fondu et 4 ou 6 jaunes d'œufs, sel, poivre, épices; formez-en des boulettes, roulez-les dans de la mie de pain fine, et faites prendre une belle couleur avec du beurre dans la casserole. Servez sur une sauce tomate ou autre.

Entrecôte de bœuf à la marseillaise. (Entrée.)

Faites revenir à feu vif et prendre couleur à une entrecôte de bœuf dans 4 cuillerées d'huile ; faites cuire ensuite à feu doux et versez dessus la sauce suivante : faites frire à la casserole, dans quelques cuillerées d'huile, des ognons en tranches minces; quand ils sont d'une belle couleur, ajoutez quelques cuillerées de vinaigre ou de la moutarde, sel, poivre, un peu de bouillon.

Foie de veau à la provençale. (Entrée.)

Mettez sur une tourtière du beurre que vous

faites bien chauffer, ajoutez des tranches de foie assaisonnées de poivre, sel, persil haché fin et mêlé à une gousse ou une demi-gousse d'ail écrasée et pilée avec la lame du couteau. Faites cuire des deux côtés en 10 minutes. Détachez le fond avec une cuillerée de bouillon. Servez sur la tourtière ou sur un plat très-chaud.

Côtelettes de mouton à la victime. (Entrée.)

Liez 3 côtelettes ensemble, la plus belle au milieu; faites-les cuire sur le gril et retournez souvent pour que le jus se concentre dans celle du milieu. Quand celles de dessus sont plus que cuites, vous les retirez et ne servez que celle du milieu.

Gigot de mouton à l'ail. (Rôt.)

Voyez Gigot à la provençale, p. 198.

Gigot à la languedocienne. (Rôt et relevé.)

Relevez adroitement la peau sèche sans la détacher du manche; lardez toute la chair avec du céleri cuit à moitié dans du bouillon ou du jus, des cornichons coupés en gros lardons, des branches tendres d'estragon blanchi, du lard, le tout saupoudré d'assaisonnement et d'anchois hachés; recouvrez votre gigot de la peau et l'arrêtez soigneusement avec de la ficelle, mettez à la broche, et servez-le sur son jus.

Saucisses à la provençale. (Entrée.)

Coupez en dés des ris de veau, des débris de volaille, palais de bœuf, foies de volaille, le tout déjà cuit, ajoutez des truffes si vous voulez; faites passer à la casserole dans du beurre, ajoutez une pincée de farine et mouillez d'un peu de bouillon, que la sauce soit courte; ajoutez une liaison de 2 ou 3 jaunes d'œufs, du jus de citron, versez dans

des plats et laissez refroidir. Faites-en des saucisses enveloppées de morceaux de crépine ou toilette de porc, achevez de cuire sur le gril et servez.

Brandade ou branlade de morue. (Entrée.)

Votre morue étant dessalée, cuite et parée, vous la coupez par petits morceaux que vous jetez tout chauds dans une casserole avec un jus de citron ; tenez votre casserole d'une main et versez de l'autre de l'huile goutte à goutte pendant que vous donnez à la casserole un mouvement en rond pour empêcher la morue de s'attacher ; quand elle sera bien liée, ajoutez de l'eau bouillante ou du lait très-chaud si vous craignez qu'elle ne soit trop salée ; continuez toujours à tourner la casserole et à faire tomber l'huile goutte à goutte en prenant garde qu'elle soit assez près du feu pour ne pas refroidir et pas assez pour qu'elle bouille. Quand elle fera bien la crème mettez-y de la râpure d'écorce de citron, 2 filets d'anchois, pointe d'ail, persil, le tout haché, des truffes en tranches, passez sur le feu avec de l'huile et servez.

Morue à la provençale. (Entrée.)

Étant cuite et égouttée, dressez-la sur le plat sur un lit d'échalotes, ail, persil, ognons, le tout haché, tranches de citron sans peau, poivre, 2 cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; mettez par-dessus semblable assaisonnement, couvrez de chapelure ; mettez le plat sur le feu et un couvercle avec du feu par-dessus.

Huîtres au gratin. (Entrée.)

Faites-les blanchir dans leur eau, égouttez-les et les arrangez sur le plat avec de l'huile, échalotes, persil, et un anchois hachés, poivre, épices ; couvrez de panure, arrosez de gouttes d'huile, un

couvercle et du ſeu dessus; un jus de citron à l'instant du service.

Haricots secs à la provençale. (Entremets.)

Faites-les tremper dès la veille et les versez dans une casserole de terre avec du bouillon ou de l'eau, 5 ou 6 cuillerées d'huile, du beurre, des tranches d'ognon, persil haché, bouquet garni, une cuisse d'oie ou du petit salé, poivre, sel, muscade; quand ils sont cuits, liez-les de jaunes d'œufs, filet de vinaigre, cuillerée d'huile.

Lentilles à la provençale. (Entremets.)

Même façon que les haricots ci-dessus.

Pommes de terre à la barigoule. (Entremets.)

Pelez des pommes de terre vitelottes et les faites cuire dans un peu de bouillon ou de l'eau avec de l'huile, sel, poivre, racines, ognons, bouquet garni. Quand elles seront cuites et qu'elles auront bu leur sauce, faites-leur prendre couleur à la casserole dans de l'huile, et servez-les pour les manger à l'huile, vinaigre, poivre, sel.

Pommes de terre sur le gril. (Entrée.)

Faites cuire dans de l'eau et du sel de grosses pommes de terre, pelez-les et les coupez en long en 2 ou 3; mettez sur le gril à ſeu doux, retirez-les croquantes, dressez sur le plat, arrosez d'huile ſine et saupoudrez de sel blanc : servez chaud.

Champignons à la provençale. (Entremets.)

Épluchez, lavez, égouttez, faites mariner une heure ou deux avec huile, sel, poivre, ail; sautez-les à grand feu dans l'huile dans une casserole, avec persil haché; dressez-les entourés de croûtons frits, versez du jus de citron, servez.

Pourpier. (Entrée.)

Faites blanchir du pourpier, faites-le cuire dans de l'eau et du sel et égouttez, mettez-le dans une casserole avec huile, beurre ou graisse, sel, poivre, épices, un anchois, persil et pointe d'ail hachés; mêlez-y ensuite de la mie de pain bouillie dans du lait ou du bouillon si c'est au gras, mouillez aussi de lait ou bouillon, achevez de cuire, râpez et y mêlez du fromage, liez de jaunes d'œufs, dressez sur le plat ou une tourtière, couvrez de panure mêlée de fromage râpé, faites gratiner feu dessus et dessous. — Le *pourpier* se sert aussi *au jus* comme les laitues.

CUISINE ITALIENNE.

J'ai recueilli en Italie les recettes de tous les mets qui m'ont paru porter le caractère particulier à ce pays. Il n'est pas dit pour cela que l'on n'y fait usage que de ces mets seulement, car la cuisine française figure sur les tables pour plus des trois quarts. Cependant il faut avouer qu'à l'exception de quelques maisons où l'on est servi par des cuisiniers français qui ont conservé les véritables traditions, la cuisine même française, en Italie, est bien loin de ressembler à la véritable; ce n'est qu'en repassant les monts qu'on la retrouve avec sa saveur distinguée.

Quelques mets italiens existaient déjà dans cet ouvrage, je les ai laissés à leurs places, pour n'offrir ici que les recettes de mets moins connus.

On trouvera dans ces recettes un emploi fréquent du fromage. En Italie, on en emploie de diverses sortes; mais en cuisine, c'est toujours des espèces de fromages solides dont on se sert, tels

que celui de Suisse ou de Savoie, sous différents noms; et celui dit de Parme, parmesan, quoiqu'il se fasse dans tout le nord de l'Italie, et particulièrement dans la Lombardie. Comme le gruyère est de tous ces fromages le plus répandu en Europe, c'est celui que j'indique. Le parmesan est, hors d'Italie, deux ou trois fois plus cher; il est beaucoup plus délicat employé en cuisine, mais il est mieux aussi de ne jamais l'employer pur, parce qu'il a trop de saveur; son mélange avec le gruyère satisfait mieux tous les goûts. — Avec la plupart des potages, on sert, en Italie, une assiettée de fromage râpé, dont chacun prend ce qu'il veut, qu'il mêle dans sa propre assiette.

D'autres articles, très-usités en Italie tous les jours, sont des végétaux de tout genre confits au vinaigre, des plats de fritures diverses par lesquels on commence tous les repas, accompagnés de l'éternel saucisson ou de la mortadelle servis en tranches minces coupées obliquement.

Risotto à la milanaise. (Potage.)

Hachez moitié d'un ognon que vous faites revenir doucement à la casserole avec du beurre jusqu'à ce qu'il soit couleur d'or; joignez-y une livre de riz et du bouillon à mesure qu'il en faudra pour le faire crever, et le servir d'une certaine consistance plus forte que pour un potage ordinaire; ajoutez un peu de safran; prenez garde qu'il ne s'attache. Quand il est crevé selon votre goût (les Milanais le mangent à moitié cuit), vous y mêlez du fromage parmesan râpé et un peu de beurre; retirez du feu, mélangez bien, et servez, s'il est assaisonné de bon goût, avec poivre blanc et un peu de muscade.

Potage au riz, chou et fromage.

Faites ramollir du riz dans l'eau chaude l'espace d'une heure, et aussi un chou bien épluché, avec du sel; faites égoutter; mettez dans la casserole avec le riz et le chou, beurre ou graisse, ognon haché, sel et épices, de l'eau, bouillon et jus, selon ce que vous aurez; faites achever de cuire, et mêlez-y, au moment de servir, du fromage râpé.

Soupe à l'ognon.

Coupez en tranches une douzaine d'ognons moyens, et une gousse d'ail; mettez-les cuire une heure et demie à feu doux dans une casserole, avec un morceau de beurre; versez-y de l'eau ou du bouillon de légumes, sel, poivre, épices; faites faire un bouillon, et trempez votre potage en y mêlant du fromage râpé.

Soupe aux herbes.

Mettez dans une casserole oseille, épinards, laitue, poirée, cerfeuil, beurre, tranche de jambon ou de lard de poitrine, sel, poivre, épices; faites cuire doucement; ajoutez une pincée de farine; baignez d'eau ou bouillon de légumes; battez 6 ou 8 œufs que vous y mêlez; faites réchauffer sans bouillir, et trempez votre potage.

Macaroni à la napolitaine. (Entrée.)

Mettez une demi-livre de macaroni dans dix fois son volume d'eau bouillante sans sel. Dès qu'il est cuit, mettez-y du sel; laissez une minute sur le feu, retirez-le, et versez-y de l'eau froide, afin d'arrêter l'ébullition. Faites égoutter le macaroni un moment, et le placez, couche par couche, avec du beurre frais non fondu, du poivre et du fromage râpé; servez ainsi.

Au lieu de beurre, on peut employer du jus ou

du coulis, et y ajouter, si on veut, un coulis de tomates.

Tagliatelli. (Entrée.)

Faites une pâte de farine, sel et eau, que vous étendez aussi mince que possible, et de la grandeur du quart d'une serviette; coupez-la en rubans de la largeur de la moitié du doigt. Jetez-les dans l'eau bouillante, et laissez donner quelques bouillons; retirez-les dans l'eau fraîche; faites égoutter sur un tamis. Étant égouttés, vous vous en servez comme de macaroni : placez au fond du plat du beurre et du fromage râpé, un lit de tagliatelli assaisonné de poivre, un autre lit de beurre et fromage, et un lit de tagliatelli, jusqu'à ce que tout soit employé; répandez sur le tout un verre de crème; finissez par un lit de fromage; faites cuire, comme un macaroni, avec feu dessus.

Tagliati.

On fait en Italie une espèce de macaroni beaucoup meilleur que le macaroni ordinaire. — Cassez dans un plat des œufs frais, battez comme une omelette; mettez, si vous voulez, poivre, sel, épices; et, en battant toujours, ajoutez autant de farine qu'ils en pourront boire pour faire une pâte qui ne s'attache plus au plat. Travaillez-la, étendez-la sur une table en feuilles minces saupoudrées de farine, mettez-en 10 ou 12 feuilles l'une sur l'autre, coupez-les en petits filets avec un couteau, étendez-les et les faites sécher au soleil.

Ravioli, potage.

Faites une pâte de farine et d'œufs frais, un peu de sel; aplatissez-la fine comme du fort papier en l'allongeant et saupoudrant le moins possible

de farine. Faites une farce fine de ce que vous aurez en viandes, poissons, volailles, godiveau; faites-en de petits tas à distances égales sur la moitié de la pâte, mouillez cette pâte, recouvrez la partie farcie avec celle qui ne l'est pas, appuyez avec les doigts les intervalles des tas de farce pour faire coller, coupez dans le milieu de manière à produire des petits carrés de 3 centimètres, placez-les à côté les uns des autres sur des couvercles de casserole, versez-les ensemble dans du bouillon pour bouillir 5 minutes, et servez avec du fromage râpé à côté, afin que chacun en puisse mettre dans son assiette. — On peut aussi dresser ainsi son potage : mettez dans la soupière un lit de ravioli, un de parmesan râpé, du beurre frais fondu, et ainsi de suite, avec du jus par-dessus.

Lasagnes (1) *et brochet.* (Entrée.)

Jetez dans l'eau bouillante, avec du sel, des lasagnes; quand elles ont renflé et sont aux trois quarts cuites, vous les retirez et les remettez à l'eau froide, et ensuite égoutter sur un tamis. Faites cuire dans la même eau un brochet; retirez-le de l'eau, écaillez et ôtez toutes les arêtes; coupez la chair par filets. Prenez un plat creux, ou bien faites un bord de pâte ornée et dorée autour d'un plat moins creux; placez au fond un lit de beurre et fromage râpé, un lit de brochet, un de fromage, et lasagnes, et ainsi de suite. Terminez par un lit de beurre et fromage, et

(1) Les lasagnes sont faites avec de la pâte à vermicelle et servent au même usage. On les moule sur différentes figures, d'étoiles, cœurs, etc., de la grandeur d'une lentille; elles renflent comme le vermicelle. On appelle aussi lasagnes du vermicelle plat, à peu près comme les tagliatelli. C'est celui-ci qui doit être employé dans ce mets.

faites achever de cuire et prendre couleur sous le four de campagne ou sous un couvercle.

On peut employer tel autre *poisson* que l'on voudra, *d'eau douce* ou *de mer*, selon son goût, même des *écrevisses*. On peut aussi employer du *macaroni* au lieu de lasagnes.

Oreilles de veau au fromage. (Entrée.)

Faites blanchir 2 oreilles un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche; pelez-les et les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, un de bouillon ou eau, sel, poivre, bouquet garni; quand elles sont cuites faites-les égoutter. Faites une farce avec une demi-poignée de mie de pain, un demi-verre de lait, un peu de fromage râpé; tournez bien le tout sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance; ajoutez un peu de beurre et 2 jaunes d'œufs cuits, que vous faites prendre aussi; mettez cette farce dans les oreilles; enduisez-les de beurre chaud, et les roulez dans du pain émietté, mêlé de fromage râpé; dressez sur le plat; faites prendre couleur sous le four ou sous un couvercle, et servez sans sauce.

Foie de veau à l'italienne. (Entrée.)

Taillez du foie de veau en filets très-menus. Hachez fin persil, ciboules, carottes, champignons, demi-gousse d'ail, demi-feuille de laurier, thym, basilic. Mettez dans le fond d'une casserole un lit de filets de foie assaisonnés de sel, poivre, épices, huile et une partie de vos fines herbes, un lit de foie, un lit de fines herbes et ainsi de suite, jusqu'à ce que tout soit employé; faites cuire une heure à petit feu; retirez du feu; faites réduire la sauce si elle est trop longue; liez-la

avec une pincée de farine; ajoutez un filet de vinaigre, du verjus ou citron; faites-y chauffer le foie; dressez sur le plat, et servez.

Côtelettes d'agneau à la parmesane. (Entrée.)

Trempez dans du beurre tiède des côtelettes d'agneau parées et panez-les avec de la mie de pain et du fromage parmesan râpé. Battez 2 œufs entiers et y retrempez les côtelettes pour les paner de nouveau avec pain et fromage; passez-les au beurre et les y faites cuire de belle couleur; servez sur une sauce tomate.

Poulet au fromage. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez, troussez un poulet et l'aplatissez; faites-le revenir dans la casserole avec beurre, et le mouillez ensuite d'un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon; ajoutez un bouquet garni, sel, poivre; faites cuire une heure à feu très-lent et sans bouillir. Retirez-le de la casserole; faites lier la sauce avec gros comme une noix de beurre manié de farine. Prenez le plat à servir, et y versez une partie de la sauce et une cuillerée de fromage râpé. Dressez le poulet, et versez dessus le reste de la sauce avec autant de fromage; mettez sous le four de campagne, jusqu'à ce qu'il soit coloré et qu'il n'y ait plus de sauce.

Pâté à la broche. (Entrée et rôt.)

Plumez, videz, flambez un poulet et le farcissez de ce que vous aurez; troussez les ailes dans le corps, couvrez-le de 2 bardes de lard. Faites une pâte avec de la farine, du beurre et du sel, et l'aplatissez épaisse comme 2 pièces de 5 francs; enveloppez votre poulet de cette pâte en faisant joindre les bords avec de l'eau; embrochez et

bouchez les ouvertures avec de la pâte; enveloppez le tout d'un papier beurré que vous détachez un peu avant de servir pour faire prendre couleur à la pâte; faites cuire un quart d'heure de plus qu'un poulet ordinaire, débrochez et servez.

Ce genre de cuisson peut s'appliquer à d'autres volatiles, il conserve à la chair tout son fumet, et la pâte elle-même bien beurrée et croustillante, sans être brûlée, est assez friande.

Maquereaux à l'italienne. (Entrée.)

Videz-les, ôtez la tête et la queue, faites-les cuire à la casserole avec vin blanc, tranches d'ognon et carottes, bouquet garni, sel et muscade. Servez sur une sauce italienne, page 151.

Merlan à l'italienne. (Entremets.)

Lavez, videz, coupez la queue et les nageoires; faites-les mariner 4 heures avec huile, citron, tranches d'ognons, persil en branches, égouttez-les, farinez-les et faites frire.

Raie au fromage. (Entrée.)

Levez la peau et faites cuire votre raie dans un verre de lait, très-peu de beurre, 2 pincées de farine, une gousse d'ail, 2 clous de girofle, 2 ciboules, laurier, thym, sel et poivre; faites bouillir: la raie cuira en peu de temps; retirez-la et la mettez égoutter; passez la sauce au tamis, faites-la réduire. Saupoudrez le fond du plat de fromage râpé; placez la raie dessus et la garnissez de 12 petits ognons cuits dans le bouillon et égouttés; entourez le plat de croûtons frits; versez sur la raie le reste de la sauce, et couvrez de fromage râpé. Remettez sur le feu avec four de campagne de tourtière, pour faire prendre couleur, et servez.

Huîtres.

Elles servent de garniture à différents ragoûts, et même on fait des ragoûts d'huîtres seules en *entremets;* pour servir ainsi, voici la manière de les préparer : faites-les blanchir dans leur eau à feu lent, sans bouillir; retirez-les à l'eau fraîche; essuyez-les dans une serviette, et les mettez dans un jus ou coulis avec 2 anchois pilés; faites chauffer sans bouillir, et servez.

Huîtres en hachis. (Entrée.)

Prenez une cinquantaine d'huîtres que vous jetez dans l'eau chaude : quand elle est prête à bouillir, vous les retirez à l'eau fraîche, les essuyez et hachez. On peut y ajouter de la chair de carpe, ou autre poisson. Mettez dans la casserole du beurre, persil, ciboules, champignons hachés; passez au feu, ajoutez une pincée de farine, demi-verre de vin blanc et autant de bouillon maigre; faites cuire dedans le hachis, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, et ajoutez, au moment de servir, 3 jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

Les *moules*, et autres coquillages, *écrevisses* et *homards*, peuvent se préparer de même.

Artichauts au verjus en grain. (Entremets.)

Prenez 3 ou 4 artichauts; ôtez le vert de dessous, et coupez la moitié des feuilles; faites-les cuire dans du bouillon gras ou maigre, ou de l'eau avec sel, poivre, un bouquet garni et une ou 2 carottes; retirez-les; faites égoutter et ôtez le foin; servez-les avec la sauce suivante : Mettez dans une casserole du beurre, une pincée de farine, 2 jaunes d'œufs, filet de verjus, sel et poivre; faites lier cette sauce sur le feu, ajoutez du verjus en grain, que vous avez fait blanchir, et servez sous vos artichauts.

Asperges à la parmesane. (Entremets.)

Ne prenez des asperges que la partie tendre, que vous faites cuire à l'eau bouillante avec du sel. Faites sur un plat un lit de fromage râpé et de beurre, un lit d'asperges, et ainsi de suite, terminant par du fromage et du beurre, et faites prendre couleur sous le couvercle entre deux feux.

Citrouille ou potiron à la parmesane. (Entrem.)

Coupez en morceaux carrés et faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau et du sel; retirez et laissez égoutter. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, et faites-y frire vos morceaux avec sel et épices, retirez-les sur le plat, où vous les couvrez de fromage râpé, et faites prendre couleur sous le couvercle avec feu dessus et dessous.

Citrouille ou potiron au four. (Entremets.)

Faites cuire à l'eau et au sel, et passez en purée; mettez à la casserole avec 2 onces de beurre, 3 de fromage, 2 de sucre et cannelle en poudre; faites bouillir; ajoutez 6 œufs battus, mêlez le tout et le dressez sur un plat beurré; dorez le dessus avec de l'œuf, et saupoudrez de panure mêlée de sucre et cannelle; faites prendre couleur sous le couvercle ou four de campagne.

Zucchetti farcis. (Entremets.)

Prenez de *petites courges* (les Italiens les appellent *zucchetti*), faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau et du sel; videz leur intérieur, que vous remplissez d'une farce faite ainsi : Prenez une mie de pain trempée dans du lait; exprimez-la; joignez-y 2 jaunes d'œufs durs, 2 onces de fromage râpé, 5 amandes dont vous avez enlevé la peau dans l'eau chaude, 2 clous de

girofle, 2 jaunes d'œufs battus, sel et épices; hachez et mêlez le tout. Faites-les revenir dans le beurre; ajoutez un jus ou coulis ou une sauce blonde, sous laquelle vous les servez.

Truffes au gratin. (Entrée.)

Coupez-les par tranches minces et les placez dans une tourtière sur un assaisonnement composé d'huile, sel, poivre, épices, persil et ail hachés très-fin, ou plutôt pilés; faites feu dessus et dessous rapidement, un peu de jus de citron en servant très-chaud sur la tourtière ou plat d'argent.

Friture mêlée. (Entrée.)

Tous les jours, en Italie, on met sur table un plat de friture servi en entrée. Le plus distingué est celui qui se compose d'une quantité variée de substances. Les foies de volaille ou des tranches minces de foie de veau en composent le fond, et l'on y ajoute des cervelles, des *frutti di mare* (productions de la mer) pris parmi les polypes, des moules, des huîtres, des artichauts, des jaunes d'œufs durs, etc.

OEufs en filets. (Entremets.)

Passez sur le feu, dans du beurre, des ognons, champignons et petite gousse d'ail coupés en filets; quand les ognons commencent à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec bouillon et vin blanc, sel, poivre; faites bouillir une demi-heure et réduire à consistance d'une sauce; mettez-y des œufs durs, les blancs taillés en filets, et les jaunes entiers; faites bouillir un moment, et servez.

OEufs au fromage. (Entremets.)

Mettez dans une casserole 4 onces de fromage râpé, gros comme une noix de beurre, persil, ci-

boules hachés, un peu de muscade, demi-verre de vin blanc; faites bouillir à feu très-doux, tournant toujours jusqu'à ce que le fromage soit fondu; mettez 6 œufs; brouillez-les et les faites cuire à feu doux. Servez sur un plat garni, si vous voulez, de croûtons frits.

Œufs en fricassée. (Entremets.)

Faites bouillir et réduire en pâte une mie de pain dans du lait et du bouillon de poisson, si vous en avez; faites-la égoutter et la mêlez avec des œufs, du fromage râpé et épices; battez le tout; faites-en une omelette, que vous taillez par morceaux en losanges. Faites une sauce avec beurre, deux œufs battus, persil et thym hachés, sel et épices, jus et zeste de citron, une tasse de lait; faites mijoter, et servez sur vos losanges.

Œufs en croûte de fromage. (Entremets.)

Mettez dans le fond du plat gros comme une grosse noix de pain émietté, autant de fromage râpé, du beurre, 2 jaunes d'œufs et épices; mêlez et étendez le tout sur le fond du plat; faites-le gratiner sur un petit feu, et cassez-y 10 œufs, que vous couvrez de fromage râpé, et auxquels vous faites prendre couleur avec un couvercle ou une pelle rouge.

Œufs en caisses. (Entrée.)

Coupez en 8 morceaux une bonne feuille de papier, et les pliez en forme de caisses; beurrez-les en dedans. Mêlez ensemble du beurre avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, gousses d'ail hachés, sel, poivre; mettez-en une partie dans chaque caisse, et y cassez aussi un œuf; faites cuire à petit feu sur le gril, et passez la pelle rouge pour faire prendre couleur.

OEufs à l'ail. (Entremets.)

Faites cuire dans l'eau, pendant un demi-quart d'heure, 10 gousses d'ail; broyez-les avec 2 anchois, une bonne pincée de câpres, et les mêlez avec huile, un peu de vinaigre, sel et poivre; mettez cette sauce dans le fond du plat, et servez dessus des œufs durs par quartiers.

Petits œufs. (Entremets et garniture.)

Faites durcir 6 œufs, dont vous prenez les jaunes et les mettez dans une terrine avec du sel et trois jaunes d'œufs crus; écrasez et mêlez le tout; retirez-les, posez-les sur la table couverte de farine, et roulez-les comme de petites saucisses; coupez-les par parties égales et donnez-leur entre les mains la forme de petits œufs; faites cuire dans l'eau bouillante, et retirez-les pour les égoutter et vous en servir comme garniture, ou sous une sauce blonde pour entremets, ou enfin partout où on se sert de boulettes, godiveaux ou quenelles.

Ramequins. (Entremets.)

Mettez dans une casserole une demi-livre de fromage râpé, avec un quarteron de beurre, un verre d'eau, un peu de sel et un anchois pilé; faites bouillir le tout ensemble, et mêlez autant de farine que la sauce en pourra boire; faites chauffer sur le feu jusqu'à ce que la pâte soit épaisse. Mettez-la dans une autre casserole pour y détremper des œufs autant que la pâte en pourra contenir sans être liquide : il faut qu'en la versant de la cuillère elle coule sans coller. Faites-en des petits gâteaux de la grosseur d'un œuf, que vous mettez sur un plateau pour les faire cuire au four. Pour être bien faits, les ramequins doivent être légers et de belle couleur.

Beignets d'hosties. (Entremets sucré.)

Prenez des feuilles de pain à hostie, dites *pain à chanter,* coupez-les en rond par morceaux grands comme une tranche de pomme; mettez dans le milieu de chacun de la confiture ou de la frangipane; couvrez d'un pareil rond de pain à chanter, et collez-les tous deux en mouillant les bords avec de l'eau; quand les bords sont solides, trempez-les dans une pâte à beignets; faites-les frire dans une bonne friture, avec du sucre en poudre et passant la pelle rouge dessus.

Beignets de feuilles de vigne. (Entremets sucré.)

Faites tremper, une heure, des feuilles de vigne dans un peu d'eau-de-vie; faites-les égoutter et les garnissez de frangipane que vous enveloppez adroitement avec les feuilles; trempez dans la pâte comme les beignets ci-dessus.

Beignets d'épinards. (Entremets sucré.)

Préparez vos épinards comme il est dit p. 330. Mettez dans une casserole du beurre, marjolaine hachée fin, sel, épices, sucre, zeste de citron, vos épinards; mêlez le tout sur un feu doux; ajoutez un verre de lait; faites cuire jusqu'à épaissir; ajoutez 2 œufs battus. Cette composition étant bien prise, vous en faites des beignets, comme il est dit pour ceux d'hosties.

On trouvera aussi dans cet ouvrage les mets suivants qui font partie de la cuisine italienne. Pages 121, potage au macaroni.— 127, au fromage.— 151, sauce italienne.— 205, pieds de mouton au fromage. — 253, gâteau de volaille en ajoutant du fromage râpé. — 261, poulet à la Marengo. — 275, morue au fromage. — 319, choux-fleurs au fromage. — 322, artichauts dits à la provençale, farcis, barigoule. — 366, macaroni. — 386, sambaglionne.

CUISINE ESPAGNOLE.

La cuisine espagnole produit des mets d'une saveur forte et piquante ; aussi voit-on figurer dans ses préparations le *piment* comme le grand assaisonnement, l'*ail* et l'*ognon*.

Mais ces deux bulbes, mûries sous notre climat froid et pluvieux, où elles offensent les yeux et l'odorat, ne peuvent se comparer aux mêmes plantes dans les terres du midi de l'Europe ; là, outre leur rôle d'assaisonnement, elles jouent aussi celui de légumes ; l'ognon, par exemple, est servi cru ou cuit au four en guise de salade, ou farci et cuit au four, entouré d'une sauce succulente où le jambon n'est pas épargné.

Le saindoux et l'huile d'olive remplacent nos beurres du Nord.

Cependant il ne faut pas se dissimuler que, quoique le piment, l'ail et l'ognon soient adoucis sous le climat chaud de l'Espagne, il ne leur reste pas encore une assez haute saveur et une puissance nutritive capable de vivifier et de donner au sang cette ardeur qui, peut-être, a contribué à faire du peuple espagnol une nation brave et indépendante.

Le *piment* et l'*ail*, voilà ce que l'on trouve partout, mais c'est surtout sur le pain que l'ail cru figure avec avantage, et là, à lui seul, il remplace, pour les gastronomes peu fortunés, tout un garde-manger, toute une boutique de marchand de comestibles.

Les gens du haut parage, au contraire, mettent beaucoup de luxe dans leurs repas, et leur table est servie avec profusion. Chaque convive a deux verres, un petit pour le vin, un grand pour l'eau ; on change les serviettes, les couteaux, les couverts, aussi souvent que les assiettes. Les cuisines des grands sont pourvues de casseroles de toute espèce, de grils, de poêles, de chaudrons, etc. ; mais il n'y a point de tournebroche, et le marmiton hâteur, *el asador*, met la broche, le rôti, en mouvement au risque de se griller la figure et la main. Malgré leur sobriété, les Espagnols sont très-friands ; ils aiment beaucoup les fruits, les gâteaux, les sucreries. Comme la plupart de leurs actions se rapportent à cette paresse qui pour eux a tant de douceurs, bien des gens, pour s'épargner la peine de préparer à manger, dînent avec des migas, des *rabanadas* (mies), tranches

de pain frites dans l'huile, ou bien avec un *gaspacho* (prononcez gaspatcho). Le gaspacho mérite une description plus étendue, je vais en donner la recette à nos gourmets; il pourra faire juger de la délicatesse du goût des Espagnols sur une matière aussi importante.

Gaspacho.

Mettez dans un saladier 2 ognons, la chair de quelques tomates et d'un concombre, persil, cerfeuil, le tout coupé par petits morceaux, un piment et une gousse d'ail pilés, une quantité de pain émietté double de ce que le vase contient, assaisonnez comme salade avec huile, vinaigre, sel, poivre, de l'eau pour donner la consistance d'une soupe, laquelle se mange froide. Ce mets favori des Andalous est, disent-ils, très-rafraîchissant et très-salutaire dans ce climat brûlant. On s'y accoutume aisément.

Il faut dire pourtant que les classes moyennes, les classes pauvres de la société, en Espagne, et souvent plus d'un gentilhomme, vivent d'une manière sobre ou parcimonieuse: l'ordinaire consiste en une *olla* (prononcez *ollia*), OLLA PODRIDA, qui peut se rendre par *pot-pourri*. C'est un *mélange* de viandes, de garnitures et d'assaisonnement, *cuits au dernier point*.

Olla podrida simple.

Nota. L'olla podrida s'appelle aussi *puchero*.

L'olla, la plus simple de toutes, se compose d'un petit morceau de viande, un petit morceau de lard, une poignée de pois chiches (garbanzos), des feuilles de chou *et du piment rouge à foison*, le tout cuit dans la marmite avec plus ou moins d'eau. L'olla renferme donc tout le dîner, soupe, bouilli, entrée, légumes. Un grand verre d'eau et une cigarette forment le dessert.

Il ne faut pas beaucoup d'ustensiles pour préparer une telle cuisine : une marmite suffit, et,

pour des occasions plus distinguées, une poêle à frire et un gril. On mange au même plat, on boit dans le même verre.

Olla podrida pour un grand d'Espagne.

Mettez au pot-au-feu, ou pour mieux dire à la olla, tout ce qui sera à votre disposition en chair et volaille, tel que bœuf, mouton, veau, petit-salé fumé, jambon, poule, poulet gras ou poularde, canetons, perdrix, oiseaux, cervelas, andouille bien purifiée de toute odeur forte, choux, carottes, panais, navets, céleri ou racine de persil, poireaux, ognons, pois chiches ou autres gros pois, gésiers de volaille, sel, épices, clous de girofle, safran, piment. Une heure avant de servir ajoutez à tout cela des foies, fonds d'artichauts, œufs durs. On n'aura mis le poulet gras ou la poularde que pendant deux heures, puis on la retirera et on la mettra achever de cuire et prendre couleur à la broche, en l'arrosant de jaunes d'œufs battus et la flambant en même temps avec du lard gras enflammé qu'il faut tenir au moyen des pincettes, afin de lui faire une sorte de cuirasse dorée. Ayez des tranches de pain grillées, que vous faites gratiner à la casserole avec de l'olla podrida. Retirez-les en les dépeçant le moins possible, dressez-les dans la soupière et les trempez du même bouillon. Garnissez le dessus avec les jaunes d'œufs et des choux.

Manière de servir l'olla.

1° Le potage ci-dessus décrit;

2° Le bœuf sera servi sur les pois et garni des carottes;

3° La poule sur du riz cuit comme les lentilles ci-après;

4° Le mouton sous une purée de lentilles que vous aurez fait cuire au pot dans un nouet de linge ou une boule d'étain ;

5° Le veau avec une sauce tomate, et garni des gésiers, foies, etc.;

6° Le petit-salé et le cervelas, ou l'andouille, sur le reste des choux ;

7° Le poulet ou poularde en plat de rôt;

8° Les perdrix et oiseaux en salmis avec force épices.

On voit qu'une olla podrida est une véritable encyclopédie de bonne chère, et que celui qui l'a inventée a résolu le problème de faire un grand dîner avec un seul mets.

Nous ajouterons en note ce qui est indispensable en Espagne, mais que nous avons cru devoir passer sous silence dans la recette ci-dessus. Notre correspondant, ex-cuisinier dans un riche couvent d'Espagne, lequel couvent a eu autrefois l'honneur d'héberger l'empereur Charles-Quint, nous conseillait de verser sur les tranches de pain dressées pour la soupe, des œufs battus, des dragées aux amandes, toutes sortes de fruits confits et des fonds d'artichauts. Bien entendu que nous laissons aux amateurs toute liberté sur l'emploi de ces articles suivant le dicton : Chacun son goût ! Nous avons ajouté aussi de notre propre inspiration les carottes, les navets, panais, poireaux, céleri, racine de persil, que la civilisation n'a pas encore portés dans le pot-au-feu espagnol.

Au surplus l'olla podrida ou puchero (prononcez poutchero) répond à peu près à ce que, dans l'ancienne cuisine française, on appelait *ouil* ou *oil*. Il a encore quelques rapports avec la *bisque*.

Potage espagnol.

Faites griller des tranches de pain, dressez-les dans la soupière et mettez entre chaque lit de pain du foie cuit de mouton écrasé en miettes fines et du fromage râpé, en saupoudrant aussi chaque lit

d'épices, cannelle, persil haché. Vous avez préparé une purée de noisettes grillées et pilées que vous avez fait cuire dans du bouillon, versez-y le reste du bouillon et trempez-en votre potage.

Farro.

« Cette soupe rafraîchissante *n'est pas d'usage,* » dit notre correspondant, *dans les couvents de capucins*, mais on ne doit pas la laisser ignorer aux » autres ordres. On peut l'ordonner aux malades. » Il faut prendre de l'avoine bien nettoyée et lavée 3 fois à l'eau tiède; faites cuire dans du bouillon gras ou maigre; étant crevée vous la pilez avec quelques amandes douces mondées à l'eau bouillante pour en enlever la peau et blanchir le farro; passez cette purée à travers une serviette; remettez à la casserole; éclaircissez-la avec du bouillon; sucrez; faites faire encore 2 bouillons et servez comme potage. On peut faire ce même farro avec un lait d'amandes au lieu de bouillon. Le lait d'amandes est fait avec de l'eau et des amandes mondées et pilées.

Potage d'ange.

Délayez avec du lait bouillant une demi-livre de farine de riz; étant à consistance de pâte, ajoutez 6 jaunes d'œufs et 3 blancs, demi-livre de sucre, de la cannelle ou autre aromate à votre goût; remuez toujours, et mêlez avec du bouillon du pot-au-feu; faites cuire au bain-maris, et servez à consistance de bouillie.

Ragoût de mouton au jus de grenade. (Entrée.)

Mettez à la casserole des tranches tendres de gigot de mouton sur du lard gras haché, petits ognons, sel, poivre; la cuisson à moitié faite, ajoutez une

purée de noisettes grillées au four et toutes les épices que vous voudrez. La cuisson opérée, exprimez le jus de 2 ou 3 grenades et servez.

Gigot castillan. (Entrée.)

Coupez de la chair maigre de porc en forme de dés, passez-la à la poêle avec des tranches d'ognons et un peu de graisse, puis ajoutez-y de la chair maigre de mouton et coupée de même. Faites cuire ensuite comme un pot-au-feu avec sel, épices, piments, carotte, navet, poireau, panais, céleri. Dressez sur un plat avec garniture d'œufs durs et persil haché revenus dans du bouillon à la casserole, puis des pignons ou des amandes ramollis à l'eau bouillante, des câpres.

Autre.

Faites passer sur le gril des tranches de viande maigre ; laissez refroidir un peu ; piquez-les d'ognon, de gousses d'ail, et mettez le tout cuire à petit feu avec une poignée de persil haché, gros sel, poivre ; mouillez d'un peu d'eau chaude à mesure qu'il sera nécessaire. La cuisson opérée, faites chauffer dans la sauce des amandes mondées dans l'eau bouillante, hachez-les avec des œufs durs, des épices, ajoutez des câpres, et servez autour de la viande, à courte sauce.

Nota. Toutes les fois que nous indiquons des amandes, on peut employer des pistaches ou des pignons. Nous indiquerons encore une autre sorte d'amande très-usitée en Espagne et inconnue en France. Il s'agit des noisettes ou des avelines que l'on fait chauffer au four, de manière qu'elles éprouvent un commencement de torréfaction. On les mange ainsi ou bien on les fait servir dans les mets, de même que les pignons, qui sont les fruits du pin parasol ou pin pignon.

Etouffée. (Entrée.)

Coupez du gigot de mouton par morceaux gros

comme des demi-noix ; faites-les revenir avec du saindoux ou autre graisse; dans le reste de la graisse faites frire de la ciboule hachée, et versez-la ensuite avec un verre de vin blanc, 4 gousses d'ail hachées, persil, piment, sel, clous de girofle et cannelle. Placez le tout dans une marmite à col étroit, de manière à y faire tenir un énorme ognon qui serve de couvercle. Faites cuire à petit feu en tournant de temps en temps la marmite : quand vous jugerez que tout est cuit, débouchez, passez la sauce, et servez sur des tranches de pain grillé.

Tranches de jambon. (Entrée.)

Le jambon dessalé et approprié, coupez-en des tranches; faites-les revenir vivement dans la casserole avec un peu d'huile; mouillez-les de vin blanc, et assaisonnez de sucre et de cannelle. Faites cuire; en servant saupoudrez de sucre et de cannelle. Pour les servir sans sucre, vous mouillez d'eau, mettez une feuille de laurier, un petit morceau de cannelle, faites cuire et servez avec filet de vinaigre. — *Autre manière.* Les tranches préparées, mettez-les sur une tourtière avec de l'huile, persil et ciboule hachés, des grains de verjus ou des tranches de citron, feu dessus et dessous jusqu'à parfaite cuisson.

Sauté prompt. (Entrée.)

Faites sauter des tranches de viande dans la poêle, à grand feu, avec un peu de beurre ou de graisse; quand elles seront cuites, assaisonnez de sel, épices, un peu de bouillon ou d'eau et une cuillerée d'eau-de-vie. Ce mets sera fait en moins d'une demi-heure et servira dans des cas pressés.

Perdrix aux anchois. (Entrée.)

Placez deux anchois dans le corps de chaque

perdrix, de manière qu'ils n'en puissent sortir. Faites-les cuire dans une casserole avec lard, tomates pelées ou jus d'orange amère, sel, poivre, bouquet de persil. Retirez les anchois en servant, et versez sur le plat le jus où les perdrix ont cuit. — Voyez aussi *Perdrix à la catalane*, p. 238.

Ognons farcis. (Entrée.)

Hachez de la rouelle de veau que vous mêlerez avec des œufs durs (8 œufs par livre de viande), chapelure, sel, ognons, un peu de fromage de gruyère, hollande ou parmesan. Avec les débris de la viande vous aurez fait un jus clair ou petit bouillon. Arrangez au fond d'une tourtière de gros ognons où vous aurez fait un creux que vous aurez rempli de la farce, et faites cuire à feu doux, ayant au fond de la casserole le bouillon mêlé d'une purée de noisettes cuites au four. Faites feu dessus et dessous au moyen du four de campagne, et servez avec jus de citron.

Crème à l'espagnole. (Entremets sucré.)

Battez des œufs avec de la fécule de pommes de terre, du sucre, de la cannelle en poudre ou tel arome que vous aurez et qui puisse servir à une crème; dressez sur un plat qui aille au feu et couvrez de sucre en poudre et de nonpareille; faites cuire comme une crème. Servez froid.

CUISINE ANGLAISE.

Nous avons donné, dans cet ouvrage, un certain nombre de mets en usage en Angleterre, mais c'est plutôt une réunion d'entremets, car le fond de la cuisine anglaise se compose de viandes rôties ou grillées, et, en général, on y préfère les plats d'une saveur douce, libre à tout amateur d'employer le piment brûlant toujours servi à côté de

lui, et des sauces aux anchois, toujours servies aussi dans des fioles.

On trouvera classés à leurs places les biftecks, page 173; la célèbre mock-turtle, page 124; les puddings, cakes et entremets divers, pages 396 à 406.

Le célèbre *roastbeef* est une pièce de bœuf à la broche pesant de 8 à 25 livres, particulièrement la pièce d'aloyau. Au-dessous de 8 livres le morceau s'appelle *beefsteak.*

Voici quelques autres mets que nous avons recueillis.

Bœuf salé à l'anglaise.

Les pièces que l'on préfère pour saler sont la tranche, la culotte et les tendrons de poitrine, avec le moins d'os possible. On prend gras ou maigre à volonté. On frotte de sel et de salpêtre tous les jours pendant une semaine, et on replace les morceaux, en les retournant, dans un pot bien couvert. On laisse ensuite jusqu'au seizième jour, après quoi on peut le mettre à fumer quelques jours dans une bonne cheminée où on brûle du bois seulement. Enveloppez-le de papier et le conservez jusqu'à 3 mois et plus dans un lieu sec. — Son usage est à peu près celui du jambon. — On peut aussi le conserver dans sa saumure, sans le fumer, comme le petit-salé.

Gigot à l'anglaise. (Rôt.)

Enveloppez-le d'un linge, après l'avoir garni de quelques feuilles de laurier, thym, épices, sel, poivre. Plongez-le dans l'eau bouillante et continuez l'ébullition pendant autant de quarts d'heure qu'il pèse de demi-kilogrammes. Retirez-le de l'eau, développez-le et le servez accompagné d'une sauce blanche aux câpres ou d'une purée de navets servies dans une saucière. Ce gigot, saisi par l'eau bouillante, *conserve tout son jus*, et mieux même que s'il eût été à la broche.

Escalopes de veau à l'anglaise. (Entrée.)

Après les avoir préparées, aplaties et battues avec le couperet comme celles de la page 186, vous les enduisez de jaune d'œuf au moyen d'une plume; vous les panez de mie de pain assaisonnée de sel et poivre, et les placez, les unes à côté des autres, sur le fond d'une large casserole à bords peu élevés et sur un peu de beurre, en ayant soin d'en ajouter à mesure de la cuisson. Retournez-les une fois de manière qu'elles prennent une couleur blonde; alors elles sont cuites. Servez en couronne avec une sauce piquante ou tomate au milieu.

Lièvre à l'anglaise. (Rôt.)

Piquez-le et lui donnez le plus possible la forme d'un lièvre au gîte, en lui conservant les pattes que vous dépouillez sans ôter les griffes, et les oreilles que vous échaudez. Garnissez-le d'une farce faite de son foie dont vous ôtez avec soin l'amer et que vous hachez menu, mêlez-le à de la mie de pain cuite au lait et desséchée, beurre, 4 jaunes d'œufs crus, sel, poivre, épices, 1 ognon haché, cuit de manière à rester blanc, 2 feuilles de sauge en poudre; recousez la peau; mettez-le à la broche avec des bardes et couvert de papier beurré que vous retirez un quart d'heure avant de finir la cuisson. Servez-le avec de la gelée de groseilles dans une saucière.

Lapereau à l'anglaise. (Entrée.)

Donnez-lui la forme du lièvre ci-dessus et garnissez d'une farce à peu près semblable; faites-le cuire à la casserole avec des bardes de lard, vin blanc, et servez sur une purée d'ognons, une sauce tomate ou tartare.

Pâté de Noël (Mince pie.)

Prenez 2 livres de bœuf maigre nettoyé de toutes parties dures, 4 livres de graisse hachée, 6 livres de groseilles, 3 livres de pommes en tranches, les zestes et suc de deux citrons, une bouteille de bon vin blanc, une noix de muscade, 8 grammes de clous de girofle et autant de macis, autant de piment, le tout en poudre; mêlez le tout et le placez dans une terrine à pâté pour le faire cuire une heure un quart dans un feu doux. On peut aussi le placer dans une croûte, mais de pâte sans assaisonnement, car en Angleterre on ne mange pas la croûte des pâtés. — A Noël on n'y met pas de groseilles, mais on peut augmenter la quantité des pommes.

Sandwichs.

Faites de petites tartines très-minces de pain rassis, de gruau ou de seigle, et les beurrez légèrement. Sur la moitié de ces tartines, placez une lame très-mince de filet de bœuf, jambon cuit, langue fourrée, volaille ou gibier, même de farce fine, ou de purée de volaille, et très-bon fromage dit d'Italie, recouvrez de l'autre tartine de beurre, appuyez pour amincir, et servez pour collations ou soirées où se trouvent des convives à qui il peut convenir de manger de la viande.

CUISINE ALLEMANDE.

La cuisine allemande ressemble assez à la cuisine anglaise par l'emploi de la farine cuite et des pâtes bouillies. Elle en diffère par l'absence presque totale des viandes rôties, et par des ragoûts assez compliqués dans lesquels entrent presque constamment le vinaigre et le sucre, quelquefois le vin

et la bière, fort souvent les jaunes d'œufs, peu d'ognon, jamais d'ail, mais force poivre, muscade, cannelle, et presque toujours le citron, écorce et jus.

La plupart des potages ressemblent à nos entremets, par le mélange de sucre, de fruits, d'amandes, d'épices et de vin dont ils se composent : les sauces sont des espèces de crèmes chaudes où il entre presque toujours des jaunes d'œufs, des amandes pilées et de la mie de pain grillée dans le beurre ; enfin, ce qu'on appelle crème est un mélange de vin, de sucre, d'épices ou de jus de fruit, et d'œufs fouettés en mousse, et souvent servi chaud.

Les pâtisseries tiennent à la fois de la manière flamande et de l'ancienne pâtisserie française ; ainsi, dans les pâtes appelées *aschkûchen-kugelhoff*, etc., la levûre de bière, les raisins, les amandes jouent le principal rôle ; dans les autres gâteaux, par l'emploi des aromates à grandes doses, l'eau de rose, le citron confit, les amandes pilées, on retrouve les anciens massepains, les darioles et les pains d'épices de nos pères.

Nous donnons ici un échantillon de ces diverses préparations culinaires, en choisissant toujours parmi ces mets étrangers ceux qui présentent le plus d'originalité dans leur composition, et de facilité dans leur exécution.

Soupe à la farine.

Faites roussir à sec et sans beurre de la farine dans une poêle ; délayez-la toute chaude dans une quantité de lait suffisante pour un potage ; ajoutez du sucre et de la cannelle en poudre ; faites cuire ce mélange en tournant toujours. Au moment de servir épaississez-le avec quelques jaunes d'œufs, et jetez le tout sur des croûtons frits, des tranches de pain grillées ou du biscuit de mer concassé.

Soupe au sagou au vin.

Après que le sagou est lavé, faites-le cuire une heure avec de l'eau, l'écorce d'un citron et de la cannelle ; quand l'eau est réduite à moitié, remplacez-la par autant de bon vin rouge, quelques tranches de citron, du sucre, et laissez achever la

cuisson. Quand le potage est servi on le saupoudre encore de sucre et de cannelle.

Le *sagou* est une pâte provenant de quelques palmiers. Il vient des Indes en grains gros comme du millet.

Soupe aux abricots.

Prenez, pour 6 personnes, 30 abricots; ouvrez les, cassez-en les noyaux et mettez le tout dans un poêlon de terre sur le feu jusqu'à ce que le fruit soit en marmelade. Placez une passoire sur la soupière. Faites passer les abricots à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux et les noyaux concassés ; versez par-dessus autant de bon vin rouge que la soupière en pourra contenir, ajoutez alors du sucre et de la cannelle en quantité suffisante. Si le mélange était un peu clair, épaississez avec quelques cuillerées de fécule, et jetez dans le potage des croûtons frits dans le beurre.

Soupe aux cerises.

Prenez des cerises fraîches, ôtez les queues et laissez les noyaux; écrasez-les dans un mortier en tâchant de piler les noyaux ; versez le tout dans un poêlon, avec autant de vin et d'eau qu'il y a de cerises; ajoutez des écorces de citron, faites bouillir le tout jusqu'à ce que le fruit soit bien fondu, et passez-le dans une passoire où vous aurez mis préalablement du sucre en poudre, de la cannelle, des échaudés ou des croûtons frits; remuez le tout et servez. — On peut faire aussi de ces sortes de sauces un excellent *kastschaal*, espèce d'entremets fort goûté en Allemagne; c'est une soupe froide au vin sucré avec des épices.

Soupe à la bière.

Faites roussir une demi-livre de pain blanc

émietté dans du beurre frais; ajoutez-y un litre de bière forte, autant de bon vin rouge, de l'écorce de citron hachée, de la cannelle, du girofle et du sucre; laissez faire un léger bouillon, et jetez le tout sur des tranches de pain frites dans le beurre.

Raifort à la crème.

Râpez des racines de raifort et faites cuire dans du bouillon gras. Délayez à part 3 œufs avec un verre de crème fraîche, une pincée de farine, du sel; mêlez le tout au raifort, remettez la casserole sur le feu, laissez monter sans bouillir, et servez cette sauce dans une saucière, à côté d'un rôti. Le raifort haché, cuit dans du bouillon et servi sur un petit hors-d'œuvre, sera plus du goût général pour manger avec le bœuf bouilli.

Dampfnudeln.

Délayez ensemble 4 jaunes d'œufs, 4 cuillerées de bonne levûre, une once de sucre en poudre, un peu de muscade râpée, un quart de beurre tiède et un verre de bon lait. Ajoutez peu à peu une livre de farine, et formez-en une pâte solide dont vous ferez comme un rouleau allongé; coupez alors ce rouleau en tranches de l'épaisseur de deux doigts, placez-les dans une tourtière, et laissez la pâte revenir ainsi pendant un quart d'heure à une chaleur douce. Quand les dampfnudeln commencent à lever, on place la tourtière sur le réchaud allumé, on met le four de campagne et on laisse cuire. Lorsque la pâte a pris une belle couleur et qu'on la juge cuite, on verse dessus un demi-setier de lait sucré et bouillant; le liquide sera bientôt absorbé. On laisse bien renfler les dampfnudeln, puis on les sépare toutes chaudes et on les sert saupoudrées de sucre fin et de cannelle ou avec une sauce à la vanille.

Kloes de Berlin.

On appelle kloes une sorte de quenelle composée de farine ou de mie de pain trempée dans du lait, de riz ou de semoule, et cuite dans l'eau, le bouillon ou le lait, suivant qu'on en veut faire un plat solide ou un entremets sucré. On y ajoute toujours une sauce.

Faites fondre un quarteron de beurre jusqu'à ce qu'il monte, délayez-y peu à peu 6 jaunes d'œufs et 4 blancs, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée, 3 verres de lait; ajoutez de la farine en quantité suffisante pour former une pâte; trempez une cuillère dans l'eau tiède, et prenez de cette pâte de quoi former des boulettes de médiocre grosseur, car elles enfleront beaucoup dans l'eau bouillante où vous les jetterez à mesure et les laisserez 8 à 10 minutes. Retirez-les avec une écumoire, dressez-les sur un plat, garnies de pommes de terre frites, et servez avec une sauce ou avec de la mie de pain roussie dans le beurre.

On fait aussi des kloes à la viande, à la volaille, aux ris de veau, aux rognons, et cuites dans le bouillon gras; elles servent alors à garnir les potages, les ragoûts et même les plats de légumes.

Sauce aux groseilles vertes.

Épluchez les groseilles, mettez-les dans une terrine, versez de l'eau bouillante dessus et laissez quelques instants infuser, puis faites-les égoutter dans une passoire. Mettez-les alors dans un poêlon sur le feu avec du vin, du sucre, de l'écorce de citron hachée très-fin, de la cannelle concassée, un morceau de beurre frais. Faites cuire lentement sur un feu doux. Remuez la sauce avec précaution pour que les groseilles demeurent entières; on

peut aussi y ajouter de la mie de pain grillée dans le beurre. Cette sauce, éminemment allemande, se sert avec la volaille ou sur du veau rôti. On la fait aussi avec le fruit rouge du rosier, après qu'on l'a fait blanchir et qu'on l'a soigneusement nettoyé de ses graines et de son duvet intérieur.

Sauce au vin.

Délayez dans un demi-litre de bon vin rouge et un quart de litre d'eau, 5 jaunes d'œufs, 2 onces de sucre, l'écorce d'un citron hachée, un peu de cannelle. Mettez le tout sur un feu vif et tournez la sauce jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir; retirez-la et servez.

Bœuf ou veau en roulade. (Entrée.)

Prenez un beau morceau sans os de l'une de ces viandes, ou même du mouton, coupez-le en tranches minces, battez ces tranches comme pour faire des biftecks, étendez sur un des côtés de chacune des anchois, du persil, du basilic, le tout haché très-fin; ajoutez du sel, du poivre et du macis, coupez autant de morceaux de lard que vous avez de tranches, faites-en des lardons de la longueur de ces tranches, placez-en sur le bord de celles-ci, et roulez le tout de manière que le lardon se trouve au centre de la roulade; faites-en autant à toutes, ficelez de gros fil et faites-les revenir dans une casserole avec du beurre fondu. Quand elles seront bien rissolées, retirez-les; mettez dans la cuisson une cuillerée de farine, laissez roussir, puis ajoutez du bouillon, poivre, sel. Mettez les roulades dont vous aurez ôté le fil dans cette sauce, pour y achever leur cuisson; ajoutez-y quelques tranches de citron, et servez lorsque les roulades seront bien chaudes.

Pommes de terre à l'allemande. (Entrem.)

Faites frire à la casserole dans du beurre de petites tranches de pain et des pommes de terre en tranches déjà presque cuites dans de l'eau et du sel; dressez-les sur un plat et les arrosez d'une bouillie à la fécule de pommes de terre; saupoudrez de sucre, faites prendre couleur sous un couvercle avec feu dessus.

Aschkûchen-Kugelhoff de Dresde.

On appelle ainsi tout gâteau où il entre de la levûre, et qui se cuit dans une casserole ou un moule.

Prenez un demi-litre de lait, 4 cuillerées de bonne levûre, et de la farine de quoi former une pâte assez molle; faites fondre un quarteron de beurre, incorporez-le dans la pâte, avec 5 œufs, 4 onces de raisin de Corinthe, 4 onces de sucre en poudre, une pointe d'essence de rose, un peu de macis, et le zeste d'un citron haché; beurrez un moule ou une casserole, couvrez-le à l'intérieur d'amandes hachées fin. Remplissez le moule seulement à la moitié et laissez lever la pâte. Pendant qu'elle monte il faut bien se garder de remuer le moule, ainsi que durant sa cuisson, qui se fera au four ou sous le four de campagne. Il ne faut pas lever ce dernier avant une heure et demie, temps nécessaire pour la cuisson.

Ramequin allemand.

Faites tiédir dans la casserole un demi-litre de bon lait, et y ajoutez, peu à peu, en tournant toujours sur le feu, jusqu'à 3 fortes poignées de farine; quand cette pâte est bien liée et sans grumeaux, ajoutez un peu de sel, un morceau de beurre, un quarteron de fromage de gruyère ou de parmesan, ou l'un et l'autre ensemble, mais coupés

en petites tranches et non râpés; tournez encore votre pâte sur le feu jusqu'à mélange parfait. On voit que la pâte est cuite lorsque, en la tournant, elle quitte aisément la casserole. Retirez du feu, mêlez-y encore 3 œufs que vous avez un peu battus, et tenez votre pâte chaude jusqu'au moment de servir. Prenez alors un plat qui aille au feu ou une tourtière que vous beurrez bien; versez-y votre pâte, faites feu-doux dessous et feu vif dessus. En 10 minutes le gâteau est levé comme un soufflé et d'une belle couleur dorée. Il faut qu'il soit pris partout et qu'il ne coule pas.

Cerises au vinaigre.

Déposez dans un bocal des cerises par lits entremêlés de sucre et d'épices jusqu'à ce que le vase soit plein, jetez dessus du vinaigre bouilli avec des écorces de citron et refroidi, fermez hermétiquement le bocal et conservez dans un lieu frais. Voyez aussi, pour les *fruits au vinaigre*, page 462.

Bichof. (Boisson chaude.)

Coupez en quatre 4 oranges amères, fendez-en légèrement l'écorce avec un couteau; faites griller ces morceaux sur un feu de charbon pas trop vif; jetez-les alors dans un pot de terre avec 4 bouteilles de vin blanc fort, et laissez infuser une nuit sur les cendres chaudes, le vase bien clos; passez le mélange à travers une serviette et ajoutez 2 livres de sucre. Employez, si cela vous convient, de la muscade et de la cannelle.

CUISINE FLAMANDE.

La cuisine flamande se perd tous les jours, et se voit remplacée plus qu'aucune autre par la cuisine française. Voici cependant quelques mets encore usités que nous

avons recueillis dans le pays, pour donner le moyen de connaître le goût flamand et de produire des mets où se trouvent mélangés le sel et le sucre, les viandes rôties et les pommes cuites, etc.

On trouvera page 173 la *côte de bœuf à la flamande.*

Waterzode ou *Waterzoo.* (Potage de poisson.)

Ce mets ressemble beaucoup au *bouille-baisse* de Marseille; cependant il offre quelque différence, et mérite d'être consigné ici pour la satisfaction des amateurs de poisson d'eau douce. C'est le régal du dimanche que l'on va chercher hors la ville et près d'une rivière où l'on choisit soi-même le poisson chez le pêcheur (où le bouillon est tout prêt), pour le voir passer de l'eau vive à la chaudière, et bientôt dans le plat. Préparez par tronçons 2 ou 3 anguilles grosses comme le goulot d'une bouteille, faites-les revenir dans du beurre avec un ognon coupé en dés et les mettez ensuite cuire dans un litre et quart d'eau, sel, beaucoup de poivre blanc, macis, sinon de la muscade, 2 feuilles de laurier, un clou de girofle, zeste de citron, des racines de persil; quand la chair est cuite au point d'être réduite en pâte, et que le bouillon est réduit des deux tiers, passez dans un tamis; remettez à feu vif et faites cuire en 10 minutes dans le bouillon, la casserole bien close, les bons poissons d'eau douce que vous aurez, tels que: petites anguilles coupées en 2, petits brochetons, perchettes, carpillons, goujons, barbillons, etc. Vous avez enlevé d'avance les têtes et queues de ces petits poissons que vous avez fait cuire et passées avec les anguilles et d'autres poissons, si vous en avez assez, et que vous vouliez faire le bouillon plus succulent. Si ces poissons sont trop gros, on les sert par tronçons; mais il

est mieux de n'avoir que des petits poissons, et d'en servir à chaque personne un entier de chaque espèce. Servez très-chaud en place de potage, et, selon l'usage flamand, des tartines beurrées sur une assiette à part. — Si l'on a de l'eau extraite des moules, on la joindra au bouillon, auquel elle donnera beaucoup de goût, ce qui évitera d'y employer autant de poisson. — Au reste, la base principale et la plus délicate de ce mets, c'est l'anguille et le brochet, et il ne doit pas y être employé de poisson coloré qui changerait la couleur blanche qu'il doit avoir.

Marmelade de pommes. (Pour entrée.)

Pelez des pommes, coupez-les par quartiers, supprimez les cœurs, mettez-les cuire à la casserole avec sucre, cannelle, raisin de Corinthe, du vin rouge ou blanc.

On sert cette marmelade sous un rôti quelconque que l'on veut donner pour *entrée*, sous des côtelettes, des saucisses, etc.

Quelques personnes servent les pommes entières cuites, comme ci-dessus, mais sans raisin.

On fait aussi de la même manière des marmelades de *poires*.

On farcit aussi de la même marmelade une *oie* ou une *dinde* à la broche.

Petits Choux rouges. (Entremets.)

Quand le chou rouge a commencé à former sa tête, on la coupe, la plante se ramifie, et il en renaît plusieurs autres petits choux, très-délicats, durs, et que l'on sert accommodés comme il est dit aux *Choux rouges en quartiers*, page 315, mais en les conservant *entiers*.

Choux rouges aux pommes. (Entremets.)

Mettez dans une casserole un chou rouge éplu-

ché et lavé; mettez assez d'eau pour l'en couvrir; ajoutez 4 ou 5 pommes fermes, pelées, et dont vous avez enlevé les cœurs, du beurre ou de la graisse, sel, poivre, girofle; faites cuire au moins 3 heures à petit feu. Au moment de servir, vous liez la sauce d'une cuillerée de vinaigre, autant de gelée de groseilles, un peu de fécule, et servez.

Ragoût d'asperges. (Entremets.)

Coupez la partie tendre des asperges de manière à en faire des morceaux de 3 centimètres; faites-les cuire dans de l'eau et du sel; hachez fin du persil avec quelques feuilles de laitue, de jeunes ognons, mettez dans la casserole avec beurre, un peu d'eau, sel, muscade, poivre, pincée de farine; le tout étant cuit faites-y revenir les asperges, et servez.

Pourpier. (Entremets.)

Le pourpier est une plante qui était d'un grand usage autrefois en France, et que l'on y oublie depuis longtemps. L'usage du pourpier s'est cependant conservé en Flandre, et l'on en consomme beaucoup dans l'été.

On récolte, avant la floraison, l'extrémité des branches qui contient 5 ou 6 feuilles; on lave et on fait blanchir à l'eau bouillante avec du sel. Faites égoutter; mettez dans une casserole avec beurre, très-peu de sel et poivre, liez d'une pincée de farine ou d'un jaune d'œuf; servez.

CUISINE POLONAISE.

Après avoir ajouté aux nombreuses recettes françaises de cet ouvrage un extrait des cuisines anglaise, allemande, italienne, provençale, etc., nous n'avons pas désiré sans raison y

ajouter la cuisine polonaise, car elle porte un caractère qui lui est propre et qui se confond peu avec celle de l'Allemagne, sa voisine.

On y remarque l'emploi très-fréquent de la farine, des gruaux mêlés avec les viandes, les choux, la choucroute polonaise, le lait caillé doux et aigre, le raifort sauvage, l'emploi des épices poussé à l'excès, les marinades et salaisons, un grand usage de hachis et farces. On y pense peu à la pomme de terre, mais beaucoup aux concombres marinés, qui, chose surprenante, la remplacent et font une bonne partie de la nourriture du pauvre. Les *chotodriec* ou soupe froide, et même à la glace, sont d'un usage très-fréquent. Les *babka*, les *kluski*, *nalesniki* , *piroski*, *zrazi*, le rôti aux hussards, dont nous allons donner les recettes, sont très-variés et très-usités.

Et l'on ne devra pas inférer des mélanges, qui paraîtront peut-être hétéroclites en lisant ces recettes, que les mets auraient quelque chose de repoussant pour notre goût, à nous qui sommes habitués à la cuisine française : tout cela est plus en harmonie que l'on ne pense, et les cuisiniers polonais seraient très-bien accueillis s'ils pouvaient souvent nous servir « un plat de leur métier. »

Ceux qui ont connu les fils et les petits-fils des Polonais du XVIIIe siècle pourront savoir d'eux que leurs pères et aïeux étaient de joyeux convives et de joyeux amphitryons, qui passaient leur vie à table et savaient choisir les bons mets. L'esprit et les usages de la chevalerie existaient là encore il y a peu de temps. Les chasses et les jeux guerriers engageaient dans des exercices violents dont la fatigue exigeait une salutaire réparation que l'on trouvait dans les produits substantiels d'une cuisine où tout abondait, et où l'appétit était encore stimulé par l'art des cuisiniers.

Il est certains faits dans ces usages que nous ne saurions nous priver de rapporter.

Dans la première moitié du dernier siècle, surtout, on peut dire sans exagération qu'on ne faisait que célébrer des festins ; et il ne fallait pas être riche pour jouir de ce plaisir : l'hospitalité était dans les coutumes du pays, mais les grands seigneurs la pratiquaient, on peut dire avec excès, dans l'intérêt de leur ambition ; chacun cherchait à se faire un parti nombreux. On ne vendait pas son vote, mais on s'attachait à une famille où l'on trouvait jour et nuit, et à

toute occasion d'anniversaires ou d'événements publics ou privés, les tables couvertes, et un accueil encourageant. Dans la salle du festin, la statue de Bacchus, monté sur un tonneau d'argent aux cerceaux d'or, semblait inviter au nom du maître ses clients et les amis de leurs amis. Les serviteurs avaient ordre de ne rien épargner : on leur répétait souvent : « Mieux vaut un écu de dépense qu'un liard de honte. » — Pourtant c'était une habitude pour les pauvres de porter une cuillère à la ceinture, ou d'en tailler une de bois à table, tant le service le plus riche avait peine à suffire. — Le vin de Hongrie coulait avec profusion : on commençait par des verres ordinaires et on augmentait le calibre jusqu'à l'arrivée du hanap de 2 litres, bocal qu'il fallait avaler d'un seul trait; personne n'y pouvait échapper; si on hésitait, si on se reposait, un page était là qui profitait du moindre geste pour remplir le hanap, et le soin de le cacher sous la table même ne garantissait pas de cette inondation enivrante, qui fut souvent fatale.

De tels festins ne devaient-ils pas porter à une gourmandise outrée, et devions-nous négliger de faire connaître les produits de la cuisine d'un peuple qui pratiquait à la fois avec tant de distinction l'art de manger et celui de se battre en vaillants guerriers?

Chotodriec ou soupe à la glace.

Faites bouillir un litre de jus de concombres marinés (*voyez* les concombres marinés ci-après) avec du levain de farine; quand il refroidit, vous mouillez d'un litre de lait caillé. Faites bouillir à part, dans de l'eau, une jeune betterave hachée mince et la mettez dans la soupe avec du jus de sa cuisson pour la colorer. Coupez en rouelles 4 œufs durs, ajoutez de la civette et du fenouil haché mince, de la chair d'écrevisses, des tranches de concombres. Servez cette soupe sans pain, avec des morceaux de glace pour la rendre plus froide. — On peut supprimer la betterave et mettre en place de l'oseille hachée et un peu revenue dans le beurre.

Soupe à la glace simplifiée. Mêlez ensemble lait caillé, jus de concombre écrasé, fenouil et civette hachés, un peu d'oseille hachée revenue dans le beurre, tranches minces de concombres, des œufs durs coupés en rondelles, au moment de servir glace écrasée dans un torchon. — Le melon remplace avec succès le concombre.

Barszcz ou soupe aigre au bouillon.

Mettez à la marmite 8 livres de bœuf, 2 livres de côtes de porc fumé, demi-livre de jambon, une trentaine de morilles, ognons, poireaux. Vous y versez une quantité de jus de betteraves. Quand tout cela sera cuit, passez le bouillon et y ajoutez un lièvre, une poule et un canard cuits à la broche, afin de donner bon goût et belle couleur, et encore une quantité de jus de betteraves. Faites bouillir un quart d'heure, passez de nouveau le bouillon, ajoutez quelques blancs d'œufs battus avec un peu d'eau, faites jeter un bouillon pour pouvoir tirer à clair, passez encore; coupez les viandes bouillies et les servez avec le bouillon garnies de morilles, ognons, des tranches de betteraves entremêlées avec du céleri et des branches de persil, le tout cuit à l'avance, du fenouil, saucissons grillés et boulettes de godiveau.

Manière de faire le jus de betteraves, très-usité en Pologne. — Lavez et ratissez des betteraves; coupez-les en 4 en longueur et les mettez dans un pot que vous remplissez d'eau tiède et entretenez à une chaleur douce pendant 3 ou 4 jours; ce jus acquiert une saveur aigrelette agréable. On emploie ensuite les betteraves à divers usages. On en coupe des filets que l'on ajoute au barszcz. — Bien entendu que l'on peut faire ce potage avec beau-

coup moins de viande, et il sera toujours barszcz s'il est fait avec le jus de betterave.

Concombres marinés. (Hors-d'œuvre.)

Ceci est un mets de hors-d'œuvre qui ne manque jamais, en Pologne, sur aucune table, depuis la plus pauvre jusqu'à la plus riche. On l'y trouve aussi fréquemment que la pomme de terre en Angleterre, et elle en tient lieu en quelque sorte chez les pauvres gens.

On nettoie avec un linge des concombres encore verts de grandeur moyenne, et on les met à ressuyer pendant 24 heures dans un endroit chaud et sec. On prépare un tonneau défoncé par un bout qui ait contenu du vin blanc et qui soit bien échaudé. On y forme au fond un lit de concombres, puis dessus un lit de fenouil haché, des feuilles de cerisier avec coriandre un peu écrasée. On verse alors de l'eau salée qui a bouilli et refroidi, on referme le tonneau avec le plus grand soin, on le place dans un endroit frais sur deux pièces de bois; on le remplit d'eau froide qui ait bouilli, si on s'aperçoit qu'il se vide; on le retourne tous les jours, et on enlève le moisi s'il s'en formait à l'extérieur. — On l'entame au bout de 2 ou 3 mois, et on recouvre de planches et d'un poids comme on fait pour la choucroute, p. 316. — L'eau doit être assez salée, mais ne doit pas l'être excessivement, puisque les pauvres gens y trempent leur pain pour lui donner de la saveur.

Raifort. (Hors-d'œuvre.)

Le raifort est une plante dont on emploie la racine que l'on râpe ou que l'on ratisse avec un couteau pour, cette râpure, être servie crue sur un hors-d'œuvre à côté des viandes bouillies et rôties. Il est d'un grand usage en Pologne sous la forme suivante. — 1° Râpé et cuit dans du bouillon,

vous le liez de 2 jaunes d'œufs battus avec un peu d'eau, une pincée de farine, et saupoudrez de muscade. — 2° Employez du lait caillé au lieu d'eau et 2 amandes hachées. Voyez la *recette allemande*, p. 519.

Zrazi. (Entrée.)

Coupez par tranches très-minces du maigre de bœuf; saupoudrez de sel et battez pour aplatir. Faites à part une farce ou hachis bien mêlé de bœuf bouilli, chair à saucisse, persil et zeste de citron hachés fin, 3 œufs, de la mie de pain trempée dans du lait et égouttée, un peu de lait caillé. Étendez de cette farce sur chaque tranche de bœuf que vous roulez, ficelez et mettez dans la casserole avec laurier, zeste de citron, ognon piqué de clous de girofle, gros poivre, gingembre, bouillon, vinaigre et vin; couvrez et faites cuire; à moitié de la cuisson, vous ajoutez un roux. Étant cuit, vous passez la sauce et la servez sous vos tranches roulées que vous avez déficelées.

Rôti aux hussards. (Entrée.)

Faites saisir à la broche et rôtir à moitié un aloyau ou un filet de bœuf en l'arrosant de beurre, écrasez et exprimez le suc de 12 ognons moyens; ajoutez-y de la mie de pain, une livre de beurre frais, sel, poivre; faites un roux et y versez le tout en mouillant de bouillon. Quand cette sauce aura mijoté 5 minutes, mettez-y votre rôti coupé par tranches et faites-l'y achever de cuire; passez la sauce, liez-la de 3 jaunes d'œufs, et servez-la sur les tranches dressées en couronne.

Filet de bœuf mariné. (Entrée.)

Frottez de sel un filet de bœuf et le laissez 4 heures, après quoi vous le mettez pendant 3 jours

dans une marinade faite de vinaigre, vin et eau en parties égales, ognons piqués de clous de girofle, laurier, basilic, tranches de citron, sarriette, thym, genièvre, gingembre; faites bouillir et versez sur le filet; chaque jour faites encore bouillir la marinade et la versez sur le filet 2 ou 3 fois; piquez-le avec des filets d'anchois, et le placez sur le feu dans une daubière sur des tranches de lard avec un peu de la marinade; couvrez de tranches de lard et de papier. Mouillez souvent avec de la marinade et du lait caillé. Quand il sera cuit, faites une sauce avec deux cuillerées de farine que vous tournez dans du lait caillé, ajoutez de la marinade, beurre, anchois hachés; faites cuire cette sauce, passez-la, ajoutez des câpres, et la servez sous le filet.

Chapon aux pommes. (Entrée et relevé.)

Sur une grande et solide feuille de papier, vous étendez des tranches minces de lard, de citron, d'ognons, de carottes, sel, poivre, épices, clous de girofle; placez-y votre chapon et l'enveloppez de ce papier et garniture; ficelez solidement, embrochez et faites rôtir. Épluchez et coupez par morceaux 10 ou 12 pommes que vous faites cuire avec 6 onces de sucre sur lequel vous avez frotté l'écorce de 2 oranges, faites cuire avec le jus de ces oranges, et servez cette compote sous le chapon dégagé de tous ses ingrédients.

Choucroute préparée en 24 heures.

Mettez vos choux découpés fin dans une terrine et les saupoudrez de graine de fenouil, de cumin, d'un peu de genièvre, de sel; arrosez d'un peu de vinaigre et chargez-les d'une pierre.

Salade chaude de chou rouge.

Hachez un chou rouge en longs filets; faites

fondre du lard ou de la graisse d'oie ; assaisonnez de vinaigre, sel, poivre ; faites chauffer et y mettez le chou amortir doucement ; mêlez 2 jaunes d'œufs au moment de servir.

Kluskis de viande frite.

Hachez mince un kilogr. de maigre de porc frais et y mêlez du pain trempé de vin et égoutté, zeste de citron, sel, poivre ; faites-en des boulettes aplaties, que vous panez et faites frire.

Kluskis ou boulettes de pâte. (Entremets.)

Faites une pâte peu épaisse de farine, eau tiède et œufs, de la levûre de bière, sel et sucre ; placez-la dans un endroit chaud pour la faire renfler, déchirez-en avec les doigts des morceaux pour en faire des boulettes, que vous laissez reposer sur la table pour renfler encore. Jetez-les à l'eau bouillante salée, où elles renfleront encore beaucoup ; quand elles sont toutes cuites, vous les dorez de beurre roussi et servez.

Kluskis au fromage à la crème. (Entremets.)

Mêlez ensemble demi-livre de beurre, 6 œufs, 6 grandes cuillerées de fromage à la crème, muscade, sel, sucre, mie de pain et de la crème s'il en faut pour éclaircir ; frottez vos mains de farine et faites des boulettes rondes ; faites cuire dans l'eau bouillante salée, faites égoutter, dorez-les de beurre roussi et servez.

Boudin de sarrasin.

Faites cuire à moitié du gruau de sarrasin dans de l'eau et du lard ; coupez ensuite le lard et sa couenne en petits dés, assaisonnez de thym, persil, poivre ; mêlez le tout et l'entonnez dans des boyaux de cochon, achevez de cuire dans le reste du bouillon ; ensuite faites griller au moment de servir.

Pommes de terre à la polonaise. (Entremets.)

Faites-les cuire dans l'eau et du sel, pelez-les, coupez-les par tranches épaisses et les servez sous une sauce blanche aux câpres ou avec des cornichons coupés par filets, et les filets ensuite en travers, pour faire de petits morceaux et remplacer les câpres.

Piroski sernikis ou *Piroski au fromage.*

Mélangez 1 kilogr. de fromage à la crème avec 3 quarts de livre de mie de pain, 6 œufs, 1 once de sucre, un peu de crème, 4 onces de raisin de Corinthe, muscade, sel, autant de farine qu'il en faut pour faire des boules que vous aplatissez et faites frire dans du beurre ou du saindoux.

Nalesnikis. (Crêpes polonaises.)

Mélangez et battez 8 œufs avec 3 quarts de litre de lait ou de crème, 2 onces de beurre frais fondu, muscade râpée, zeste de citron râpé sur du sucre, un peu de sel, 10 onces de farine. Mettez dans la poêle un peu de beurre ou de saindoux comme pour les crêpes françaises; mais, aussitôt la pâte versée, semez-y, si vous voulez, des grains de raisin de Corinthe, retournez, faites cuire, placez sur une assiette, saupoudrez de sucre, roulez la crêpe avec une fourchette à 2 longues dents, et servez brûlant.

Nalesnikis aux confitures.

Étant faites comme ci-dessus, laissez-les refroidir, étendez dessus telle marmelade que vous voudrez, avec de petits morceaux de beurre; placez-les les unes sur les autres dans un moule où vous versez une sauce faite de 7 jaunes d'œufs, 2 blancs battus en neige, demi-litre de lait, sucre; mettez cuire lentement au four ou sous le four de campagne, ou avec le couvercle de tôle et feu dessus et dessous; renversez le moule sur le plat

et l'enlevez pour servir. On les sert ensuite une à une dans les assiettes.

On peut aussi rouler ces crêpes enduites de confitures et couper les rouleaux par tranches qui se déroulent en filets et se placent dans le moule comme des macaronis, avec la sauce ci-dessus.

Babka. (Dessert.)

Battez 8 œufs dans 2 litres de lait et un jus de citron, ce qui fera un fromage que vous égoutterez et presserez; mêlez-le de mie de pain trempée de crème et pressée; ajoutez 10 onces de beurre, 20 jaunes d'œufs. Il faut mêler continuellement pendant 3 quarts d'heure en agitant toujours dans la même direction, de droite à gauche ou de gauche à droite, sans changer. Alors on ajoute du fromage à la crème broyé, 4 onces d'amandes hachées et 12 blancs d'œufs battus en neige. On verse dans un moule, peu à peu, en laissant de l'intervalle pour que la pâte renfle à mesure. Faites cuire au four dans un moule bien beurré, et poudrez abondamment de sucre en sortant du four. — Le moule, en Pologne, se fait très-haut et étroit, de manière à former un gâteau de près d'un mètre de haut. De plus, avec la même pâte, on fait un couvercle qui déborde en dessus et tombe d'un côté plutôt que de l'autre, de manière que le gâteau a quelque ressemblance avec une vieille bonne femme qui laisse tomber sa tête. De là le nom de *babka*, vieille femme. C'est aussi l'origine du *baba* des pâtissiers français.

Babka aux prunes. (Dessert.)

Faites blanchir à l'eau bouillante 60 prunes belles et mûres, de manière à pouvoir plus facilement enlever la peau; ôtez aussi les noyaux. Faites-les bouillir avec sucre, vin et écorce de ci-

tron. Mêlez 12 jaunes d'œufs avec du sucre, 2 onces d'amandes hachées, demi-livre de beurre manié d'un peu de farine et roulé sur la table, 8 cuillerées de mie de pain, 6 blancs d'œufs battus en neige et les prunes refroidies. Faites cuire comme les précédents.

Le *babka* est un mets éminemment polonais, et il s'en fait plus de cent sortes à toutes sortes de fruits, aux légumes et aux poissons.

CUISINE RUSSE.

Nous n'avons guère recueilli de mets de la cuisine russe, qui, d'ailleurs, offre peu d'intérêt. — Dans les villes, les cuisines française et anglaise composent les festins et les repas ordinaires.— Dans le peuple on consomme beaucoup de porcs et d'oies dont on fume les viandes, beaucoup de substances confites au vinaigre, telles que poissons, betteraves et concombres (*agourci*), de choucroute, de pâtes frites dans la graisse de porc et d'oie, des soupes de farines fermentées aigres. — Ce n'est plus là un peuple de chevaliers viveurs, mais une race d'êtres qui mangent « pour vivre » quoiqu'avec voracité.

Tstchi. (Pot-au-feu russe.)

Mettez dans une casserole de l'eau comme pour un pot-au-feu, 4 livres de poitrine de mouton, 2 branches de fenouil longues comme la main, 20 grains de poivre, sel : faites écumer; quand l'eau bout, ajoutez un gros chou, puis 10 petites carottes et 6 ognons coupés par petits morceaux grands comme des dés; ajoutez demi-livre d'orge perlé, ou de semoule ou de gruau de blé; faites cuire 3 heures, mettez une livre de pruneaux, faites cuire encore une heure et servez en potage: la viande à part en relevé. Ce potage est le plus en usage, c'est le vrai pot-au-feu russe.

Koulbac. (Pâté russe.)

Ayez de la pâte à brioche, que vous n'employez

que le lendemain du jour où elle a été faite. Faites-en, en l'aplatissant avec la main, une abaisse d'un centimètre d'épaisseur et du diamètre du pâté. Posez-la sur une feuille de papier beurré, et sur une plaque de four. Vous aurez fait crever très-épais du riz au bouillon gras, ayez la même quantité de jaunes d'œufs durs hachés; ayez du tendre de viandes de boucherie, ou chairs de volailles ou gibier, émincées par filets et assaisonnées dans une terrine avec sel, poivre, épices, fines herbes. Faites un lit mince de ces chairs sur votre abaisse de pâte, un lit d'œuf, un lit de riz, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le pâté forme une demi-boule. Couvrez d'une seconde abaisse de même pâte, remployez les bords *en dessous* tout autour, pour fermer le pâté; décorez le dessus avec des filets de pâte, dorez et faites cuire à four modéré. Servez chaud. On peut employer de la grosse semoule au lieu de riz, et faire le pâté, en maigre, avec des chairs de poissons de mer ou d'eau douce; le riz alors crevé à l'eau.

Quenèfes.

Délayez demi-litre de farine avec 6 jaunes d'œufs et 2 blancs, du bouillon, muscade râpée, gros poivre. Ayez du bouillon bouillant, et laissez tomber à la fois une petite cuillerée à bouche de cette pâte, que vous poussez avec le doigt, et qui en tombant doit former dans le bouillon une boule ronde ou ovale. Vous laisserez cuire une demi-heure et servirez ce potage.

Sauce enragée.

Pilez 6 jaunes d'œufs durs et les mouillez de 5 cuillerées d'huile à mesure que vous pilez; mêlez-y 6 gousses de petit piment, une pincée de safran,

sel, poivre, 3 cuillerées de vinaigre, passez comme une purée, et servez dans une saucière.

CUISINE GOTHIQUE,

OU ANCIENNE CUISINE FRANÇAISE.

Un riche campagnard de la Bretagne nous a reproché de n'avoir pas inséré dans cet ouvrage un article sur l'art de servir un *paon;* et il nous a fait remarquer que dans un certain nombre de maisons et de fermes on nourrissait cet oiseau pour l'ornement, et que, par conséquent, on avait quelquefois l'occasion d'en manger de jeunes; qu'un volatile aussi distingué devait être servi d'une manière digne de lui; et que tout le monde n'ayant pas à sa disposition une bibliothèque historique où l'on pût trouver des renseignements à cet égard, nous aurions dû prévenir le vœu des amateurs.

Il fallait cette occasion pour nous engager à fouiller dans les vieux ouvrages et même dans les anciens manuscrits, où nous avons trouvé non-seulement le paon, mais encore la célèbre *sauce cameline*, qui était à peu près universelle autrefois; la *sauce de trahison*, la *galimafrée*, l'*hypocras* et l'*hydromel*, non moins célèbres.

Nous avons réuni ces mets, moins sans doute pour l'utilité domestique que l'on y trouvera, que pour donner une légère idée de la cuisine de nos aïeux, qui, du reste, était précisément la cuisine encore actuellement en usage en Espagne et en Allemagne, et dont nous avons donné aussi un certain nombre de recettes.

Mêlez ensemble toutes sortes de viandes, un grand nombre d'aromates, de l'eau de rose, force jus de viande, poivre et sucre, et vous aurez le secret de la cuisine ancienne.

A présent que l'on meuble et décore tant de châteaux et de maisons dans les genres *Moyen âge*, *Gothique*, *Renaissance*, on pourra enfin servir dans les faïences de Palissy ou de Limoges des mets contemporains de ces vases, et les surmonter du fameux *paon revêtu*, dont l'écuyer tranchant ne devait être qu'un roi, un prince, ou un chevalier de haute valeur.

Sauce cameline.

Faites griller légèrement des tranches de pain et les faites tremper sur le fourneau dans une cas-

serole avec vin rouge et vinaigre, cannelle, épices; mettez refroidir sur une assiette, ensuite passez à l'étamine. Cette sauce, bien couverte, se garde, dans un pot, 7 ou 8 jours. Elle servait autrefois pour les rôtis, et elle était très-célèbre.

Sauce de trahison.

Faites frire de l'ognon haché avec du lard fondu et ensuite passez-le à l'étamine avec du pain grillé et trempé dans du bouillon mêlé de vin rouge et de vinaigre où on aura infusé de la cannelle pendant 24 heures ou plus. Ajoutez de la moutarde, épices et *grand'foison de sucre*, dit un auteur imprimé il y a plus de 300 ans.

Cette sauce était une de celles où l'on faisait entrer, selon l'usage du temps, tout à la fois du vin, du vinaigre et du sucre, choses que l'on regarde maintenant comme incompatibles.

Galimafrée. (Entrée.)

Hachez la moitié d'un gigot cuit à la broche et l'assaisonnez comme un hachis, en y ajoutant de l'ognon en aussi grande quantité qu'il vous plaira. Coupez le reste du gigot par morceaux gros comme des noix. Faites cuire comme un hachis et servez.

Galimafrée à la moscovite. (Entrée.)

D'un gigot de mouton ôtez la peau et les nerfs; coupez les chairs par morceaux gros comme des noix et les piquez de moitié lard et moitié jambon, mettez-les au feu dans une casserole avec demi-verre d'huile, sel, poivre et bouquet garni. Lorsqu'ils commencent à chauffer, mouillez d'un demi-litre d'eau-de-vie, que vous enflammez en remuant jusqu'à ce que le feu s'éteigne; ajoutez du jus, du coulis, champignons, truffes, de tout cela ce que vous voudrez; faites cuire doucement; étant cuit, dégraissez, versez un jus de

citron et servez. — On peut aussi, au lieu d'huile, employer du beurre. Étant cuits on servira, si on veut, des marrons rôtis entre les morceaux de gigot, la sauce par-dessus. On peut aussi aplatir les morceaux de mouton.

Tourifas.

Faites cuire à demi, dans de l'eau, du petit lard coupé en dés menus; faites égoutter. Mettez dans une casserole du lard fondu, ou du beurre, une poignée de très-petits dés de jambon maigre; faites suer à feu doux; ajoutez champignons, truffes si vous voulez, persil et ciboules, le tout haché; une pincée de farine; mouillez de jus, remettez les dés de lard, poivre et épices; faites mijoter et que la sauce soit épaisse; retirez du feu, versez un jus de citron et laissez refroidir. Faites des rôties minces de mie de pain, de 3 doigts de largeur et 4 de long; couvrez-les chacune de votre ragoût; trempez dans de l'œuf battu et panez de mie de pain; faites frire de belle couleur dans du saindoux, dressez et servez bien chaud.

Paon revêtu. (Repas de noce.)

Au lieu de plumer l'oiseau il faut enlever la peau avec le plus grand soin, de manière que les plumes ne se détachent ni ne se brisent. Farcissez-le de ce que vous voudrez, même de truffes, foies gras, foies de volaille, lard gras, épices, sel, thym, laurier, sauge. (*Voyez* Dinde farcie.)

Enveloppez les pattes et la tête de plusieurs épaisseurs de toile, et enveloppez le corps d'un papier beurré. La tête et les pattes sortant par les deux bouts doivent être arrosées avec de l'eau pendant la cuisson pour les conserver, et surtout pour conserver l'aigrette. Avant de débrocher faites prendre couleur en enlevant le papier beurré.

Débrochez. Quand il sera froid, posez-le sur une planchette de la forme du fond du plat, et au milieu de laquelle est fichée une brochette de bois pointue qui doit entrer dans le corps de l'oiseau pour le faire tenir droit; arrangez les pattes d'une manière naturelle ainsi que les plumes, dont celles de la queue seront dressées en éventail et maintenues avec du fil de fer. Le plat sera garni de persil, auquel on pourrait mêler quelques fleurs de mauve blanche, de bourrache; point de capucine, dont l'éclat effacerait celui des couleurs de l'oiseau.

Mais, nous l'avons déjà dit, ce ne sont point les officiers ordinaires de la cuisine qui doivent placer le paon sur la table. Cette cérémonie glorieuse était réservée, dans les temps de la chevalerie, à la dame que distinguait le plus son rang ou sa beauté. Elle l'apportait au son des instruments, et le posait, au commencement du repas, devant le maître de la maison, ou devant la personne la plus considérée. Dans une noce, il pourrait être servi par la demoiselle d'honneur et placé devant la mariée.

Hypocras.

Mettez dans une terrine une bouteille de bon vin rouge ou blanc, trois quarterons de sucre concassé, un peu de cannelle, de poivron, de gingembre par tranches, 12 clous de girofle, 2 feuilles de macis, une pomme de reinette en tranches; laissez reposer jusqu'à ce que le sucre soit fondu, et passez à plusieurs reprises dans une chausse où vous aurez placé une douzaine d'amandes douces concassées, mais non pelées. Mettez en bouteilles.

Hydromel.

8 pintes d'eau et une de bon miel, le tout bouilli à consomption de la moitié, y ajoutant à la fin de l'eau-de-vie. Peut se garder 10 à 12 ans.

DIVERS MOYENS ET RECETTES D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Règles à observer pour les rôtis et viandes grillées.

Le premier soin doit être de proportionner l'ardeur du feu à la qualité des viandes.

Le *bœuf* et le *mouton* demandent à être saisis par un feu vif. On ne doit cependant pas trop hâter la cuisson ; on diminue ensuite le feu par gradation. Comme il est essentiel que ces deux sortes de viandes conservent tous leurs sucs, il ne faut pas non plus les laisser languir à la broche. Il est essentiel de les arroser souvent, et pour cela il ne faut pas craindre de trop prodiguer la graisse.

Versez dans la lèchefrite, ou dans le fond de la cuisinière, un demi-verre de bouillon, sinon de l'eau avec une pincée de sel, et en arrosez le rôti afin d'éviter la perte du jus qui fournirait seul à l'évaporation.

Quant au temps qu'il convient de les laisser à la broche, cela dépend du goût ; l'un veut la viande très-cuite, l'autre l'aime saignante : c'est donc à vous à vous former des règles d'après les succès que vous aurez obtenus.

Le *veau* exige moins de feu ; il faut l'arroser, et l'oindre de beurre plutôt que de graisse. Ne le servez jamais saignant ; rien ne serait plus malsain ni plus désagréable au goût, surtout si vous avez employé la partie du rognon. Pour vous assurer qu'il est suffisamment cuit, piquez-le avec une aiguille à tricoter dans la partie la plus charnue ; enfoncez-la jusqu'à l'os, et examinez si le jus qui sort par la piqûre est limpide, ou encore sanguinolent. Dans le second cas, vous laissez votre pièce

pendant quelque temps encore à la broche; mais ne répétez pas souvent ni inutilement l'expérience: car, si fine que soit votre aiguille, vous serez à portée de remarquer, avec surprise, combien sera considérable la déperdition de sucs produite par chaque piqûre. Quand le veau commence à fumer il est cuit.

L'*agneau* doit être traité comme la volaille.

Rien de plus insipide qu'une *volaille* desséchée au feu, et qui a perdu tous ses sucs; néanmoins, si on l'exposait à un feu ardent, comme le bœuf et le mouton, la peau se crisperait, se brûlerait même, et vous la priveriez par là d'un de ses plus grands agréments. Pour éviter cet inconvénient, ayez donc la précaution d'envelopper d'un papier frotté de beurre ou d'huile toute votre volaille blanche, savoir : les *dindons*, les *chapons* et *poulardes*, ainsi que les *poulets*. Vous retirez ce papier en les arrosant, et les exposez pendant quelques instants à un feu vif. Il n'en faut pas davantage pour donner à leur peau de la couleur, et pour la rendre croquante, et même pour colorer les bardes et les lardons. Ainsi cette seule précaution, très-simple, vous met en état de flatter toujours l'œil et le goût.

Quant à la volaille noire, telle que les *oies* et *canards*, on peut, attendu la fermeté de leur peau, les exposer sans inconvénient à un feu vif; on connaît qu'elle est cuite lorsqu'elle lance sa fumée par jets.

Mettez à la broche sans papier, mais en les piquant de lardons fins très-près les uns des au tres, les *levrauts* et les *lapereaux*:

Les *perdrix, perdreaux* et *cailles* doivent être gouvernés comme la volaille blanche.

Quant aux *biftecks* et autres viandes *préparées sur le gril*, tout l'art consiste à les faire saisir, surtout le bœuf et le mouton, par un feu très-vif. C'est le moyen d'en concentrer les sucs. On doit prendre garde ensuite à ne pas les laisser trop cuire ni dessécher, et on doit ne les retourner qu'une fois.

En général, et pour toutes sortes de rôtis, on connaît que le moment de les retirer de la broche est arrivé quand on en voit sortir le jus, et que les chairs lancent des jets de fumée.

Au surplus, nous allons ajouter à ces leçons un tableau détaillé du temps que chaque pièce doit rester au feu, en supposant toujours un bon feu et une broche. Dans une cuisinière il faut moins de temps.

Bœuf, pesant 10 livres, 2 heures et demie.
Idem, pesant 5 livres, une heure et demie.
Mouton, gigot ou épaule, 6 livres, une heure et demie.
Idem, pesant 4 livres, une heure.
Agneau, un gros quartier, une heure.
Idem, un petit quartier ou gigot, 3 quarts d'heure.
Veau, pesant 4 livres, 2 heures.
Idem, pesant 2 livres, une heure un quart.
Porc frais, pesant 4 livres, 2 heures.
Idem, pesant 2 livres, une heure un quart.
Cochon de lait, gros, 2 heures et demie.
Idem, petit, 2 heures.
Venaison, pesant 8 à 10 livres, 2 heures.
Idem, pesant 4 livres, une heure.
Lièvre, gros, une heure et demie.
Levraut, 3 quarts d'heure.
Lapin, gros, 3 quarts d'heure.
Idem, petit, une demi-heure.
Dindon gros, une heure et demie.
Idem, moyen, une heure.
Idem, petit, 3 quarts d'heure.
Poularde et *chapon*, gros, une heure.
Idem, moyen, 3 quarts d'heure.

Poulet, 3 quarts d'heure.
Oie, grosse, une heure un quart.
Idem, petite, une heure.
Canard, gros, 3 quarts d'heure.
Idem, petit, une demi-heure.
Faisan, 3 quarts d'heure.
Pigeon, demi-heure.
Perdreau, demi-heure.
Bécasse, demi-h., si elle est grasse; maigre, 1 q. d'heure.
Alouettes bardées, 20 minutes.

Manière de préparer la volaille avant de la faire cuire.

Lorsqu'on met sa volaille sur le feu aussitôt qu'elle a été tuée, si même on n'attend que quelques heures, quelques précautions que l'on prenne ensuite pour la faire ou rôtir ou bouillir, il est impossible de la servir tendre et délicate. Celle qu'on veut servir à dîner doit être morte au moins de la veille; et celle que l'on veut servir le soir doit être tuée le matin de très-bonne heure, si l'on n'a pas eu la précaution de la tuer la veille. Si on est surpris sans avoir eu le temps de la laisser mortifier, il faut la tremper dans l'eau bouillante, et l'y plumer aussitôt que l'on peut y tenir les mains.

Un autre moyen d'attendrir la volaille et le poulet, c'est de lui faire avaler, une minute avant de la tuer, une cuillerée de vinaigre.

La volaille noire (canards, pigeons, etc.) est plus tendre quand elle a été étouffée que quand on l'a fait saigner. Si on coupe la tête du canard, il ne faut le faire que quand il est froid.

Manière de rendre tendres les vieilles volailles.

Mettez-la tremper dans l'eau froide pendant 24 heures, avec quelques poignées de cendre; lavez, plumez, videz, et attendez encore 24 heures; liez-la et la mettez bouillir un quart d'heure dans le

pot-au-feu. Retirez votre volaille, piquez-la et l'embrochez; quand elle est cuite à moitié, arrosez-la avec du beurre très-chaud.

Marinade pour arroser les rôtis.

Hachez du lard gras avec une pointe d'ail, pincée de persil; ajoutez du sel, poivre, une cuillerée de vinaigre et 4 cuillerées d'huile; battez le tout.

Tableau sur lequel on peut voir l'espace de temps que les viandes crues peuvent rester exposées à l'air sans se gâter dans un endroit frais, où aucun insecte ne puisse pénétrer.

	L'ÉTÉ.	L'HIVER.
Cerf et autres bêtes fauves.	4 jours	8
Sanglier.	6	10
Lièvre.	3	6
Lapin.	2	4
Faisan.	4	10
Gelinotte.	4	10
Coq de bruyère.	6	14
Perdrix.	2	6 jusqu'à 8.
Bœuf et porc.	3	6
Mouton.	3	6
Veau et agneau.	2	4
Dindon, canard, oie. . . .	2	6
Chapon.	3	6
Vieille poule.	3	6
Poulets.	2	4
Pigeonneaux.	2	4

Quand le temps est doux ou à la pluie, les viandes se gardent quelques jours de moins.

Ce tableau, dressé pour des pays plus froids que Paris, peut y servir encore de règle. Dans des climats plus chauds, on pourra le graduer selon sa propre expérience.

Moyen de conserver la viande fraîche et saine durant l'été.

Il faut suspendre, sans qu'elle touche à rien,

sa viande fraîche dans un cellier sombre qui n'ait, s'il est possible, d'ouverture que du côté du nord, et l'entourer d'une toile soutenue par un cerceau, afin de la garantir des mouches à vers. Mais avant, et dès qu'elle arrive de la boucherie, il faut la bien visiter et la nettoyer avec soin, en cas que la mouche y ait déjà donné. Par ce seul procédé, la viande se garde en bon état pendant 3 jours en été. Alors on coupe le reste de son bœuf en portions, pour autant de jours qui restent à s'écouler; on fait cuire chaque portion dans un pot séparé, jusqu'à ce que la graisse surnage un peu, tout au plus pendant une heure, et l'on n'attend pas que la viande soit entièrement en état de cuisson; ensuite on retire chaque pot du feu avec la viande et le bouillon, et on les porte au cellier, où on les couvre avec soin. Observez qu'il faut bien se garder de les saler aucunement lors de cette première ébullition. Cela fait, on prend, jour par jour, une des portions ainsi préparées; on la dégraisse, on sale sa viande et son bouillon, et on les laisse au feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits au point désiré. Par ce moyen, la viande peut se garder fraîche pendant les plus fortes chaleurs, sans contracter la moindre odeur.

Le veau et le mouton peuvent aussi, étant enveloppés d'une toile, se conserver pendant quelques jours; puis on fera revenir tant soit peu dans le beurre le veau qu'on destine à la broche, et on le remettra au cellier dans un vase bien fermé. Quant au mouton destiné au même usage, on pourra le faire bouillir quelque temps et le serrer ensuite dans son bouillon, au même endroit, et en le couvrant bien. Mais votre veau et votre mouton, en subissant cette préparation, ne doivent être

ni salés, ni conduits à l'état de cuisson. En prenant ces précautions, vous pourrez garder fraîches ces deux sortes de viandes pendant quelques jours encore; et lorsque vous voudrez les servir, vous les salerez, vous achèverez de les faire cuire, et les apprêterez de la manière que vous voudrez.

Autre. Enveloppez d'un linge serré les morceaux de viande ou les pièces de volaille ou gibier; placez-les ainsi au nord, bien enterrés dans une quantité de poussier de charbon ou de braise, car le charbon est éminemment conservateur.

Moyen d'ôter le mauvais goût aux viandes passées.

Mettez-les dans l'eau bouillante, et lorsqu'elles seront prêtes à écumer, prenez 1 ou 2 gros charbons bien solides, allumez-les, et, lorsqu'ils seront embrasés de toutes parts, jetez-les dans l'eau bouillante où est la viande. Dès que le charbon est éteint, retirez-le, puis ôtez la viande pour vous en servir.

En jetant un charbon ardent dans du bouillon qui commence à passer ou à s'aigrir, dans l'instant où il est de nouveau en ébullition, on obtient le même effet.

Moyen d'attendrir les viandes.

Avant de mettre à la broche ou au pot chaque espèce de viandes, telles que bœuf, mouton et veau, il faut les battre vigoureusement avec un rouleau de bois, au moins pendant une minute.

Moyen de donner au veau le goût du thon, pour le servir en hors-d'œuvre.

Vous prenez de la rouelle de veau que vous coupez par tranches et la jetez dans de l'eau bouillante, dans laquelle vous avez mis des feuilles de

laurier, et du sel provenant de poisson salé. Quand votre viande aura trempé 2 heures dans cette eau ainsi préparée, vous la ferez bien égoutter, vous la saupoudrerez encore de sel bien égrugé, et avec une batte de bois vous la battrez jusqu'à ce que le sel l'ait bien pénétrée; puis vous mettrez au fond du vase qui doit la recevoir quelques anchois salés, vous placerez votre rouelle dessus et emplirez le vase de bonne huile.

Manière de donner au mouton le goût du chevreuil.

Prenez du mouton bien mortifié (il faut que ce soit du gigot, du filet, ou des côtelettes); piquez-le comme un fricandeau; mettez-le dans une terrine avec une poignée de grains de genièvre et une pincée de mélilot; versez dessus une forte marinade où il y ait beaucoup de vinaigre rouge; faites mariner 5 ou 6 jours, égouttez-le; mettez à la broche ou sur le gril, et servez avec une sauce poivrade.

Mouton de pré salé fait avec du mouton ordinaire.

Si c'est un gigot, il faut le désosser. Mettez-le dans une terrine et versez dessus une marinade faite d'huile, vinaigre, sel, poivre, ail, ognon, thym, laurier, persil. Faites mariner 3 jours, et le faites rôtir soit à la broche, soit en casserole. On fait de même pour du filet ou des côtelettes.

Moyen de donner au cochon le goût et l'apparence du sanglier.

Plus il sera jeune, et mieux vous réussirez. Mettez-le mariner 8 jours dans la marinade suivante : ognons en tranches, échalotes, quelques gousses d'ail, feuilles de laurier, clous de girofle, petite sauge, grains de genièvre, basilic, thym,

mélilot, menthe, brou de noix (frais ou conservé dans du sel), moitié eau et moitié fort vinaigre.

Moyen de préserver le poisson de la corruption.

Vous lui faites jeter un bouillon dans une petite quantité d'eau et un peu de sel; vous le laissez dans cette eau 2 ou 3 jours sans qu'il se corrompe, parce qu'il tombe au fond du vase et que l'eau salée le couvre entièrement. Si vous êtes forcé de le garder plus de 3 jours, vous remettez le vase sur le feu, en ajoutant encore un peu de sel et une feuille de laurier. Il peut ainsi soutenir jusqu'à 3 ébullitions. Employer un vase de terre, éviter le fer et surtout le cuivre.

Moyen de rendre mangeable le poisson qui commence à se corrompre.

Faites-le bouillir dans une grande quantité d'eau, avec un quart de vinaigre, du sel, et un *nouet* de linge contenant du poussier de charbon de bois. Ce procédé enlève tout mauvais goût.

Conservation des œufs.

Enduisez-les d'une solution assez consistante de gomme arabique fondue dans de l'eau et les enfermez aussitôt dans une boîte remplie de charbon en poudre. Ces corps s'enlèvent facilement ensuite en lavant; la gomme bouche les pores des coquilles, les garantit de l'air extérieur qui les décompose, et le charbon est un excellent conservateur.

Autre moyen. Le jour où les œufs ont été pondus, ou très-peu de jours plus tard, on les fait cuire à l'eau bouillante comme pour les manger à la coque; on les retire de l'eau, on les marque du quantième du mois, afin de pouvoir les manger

suivant leur rang d'âge, puis on les serre dans un lieu sec et frais. On les garde ainsi plusieurs mois, sans qu'ils éprouvent la plus petite altération. Quand on veut employer ces œufs, on les met à l'eau froide sur le feu; et quand l'eau est bien chaude, les œufs sont en état d'être mangés.

Moyen d'avoir des œufs frais pendant les plus grands froids et les hivers les plus longs.

Vers la fin d'octobre, vous prenez une douzaine de poules mères, vous les mettez dans l'étable des vaches, derrière des claies assez hautes pour qu'elles ne puissent les franchir. Vous leur donnez pour toute nourriture du sarrasin, et, le matin, une pâtée de chènevis pilé, dans laquelle vous mettez très-peu de son d'orge, et environ un sixième de brique pilée et passée au tamis. Cette nourriture les échauffe au point de les faire pondre tous les jours; mais aussi au printemps ce sont des poules ruinées, et qui ne sont plus bonnes qu'à engraisser.

Manière de faire fondre le beurre.

Sur 30 livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, ajoutez 4 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, 2 ognons; faites cuire ce beurre à petit feu pendant 3 heures, sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair-fin; retirez-le du feu et laissez-le reposer une heure, écumez-le ensuite, et le versez doucement dans des pots de grès. Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave; étant froids, couvrez-les de papier et d'une ardoise.

Beurre fondu au bain-maris.

Faites bouillir de l'eau dans un chaudron et mettez du beurre frais dans un vase, dans cette

eau, qu'il faut faire bouillir à feu modéré, au moins une heure et demie, enlevez l'écume, puis en l'ôtant tirez à clair dans un pot de grès.

Autre méthode.

Voici une méthode pratiquée en Bourgogne, où on l'a substituée au bain-maris qui était en usage auparavant. Mettez votre beurre dans un chaudron que vous avez placé sur un feu couvert qui permette au beurre de fondre sans bouillir. A mesure qu'il est fondu vous l'enlevez avec une grande cuillère et le versez dans les pots où il doit être conservé en le couvrant d'eau salée. Si on versait le beurre du vase où il a fondu dans les pots, on ne pourrait empêcher le dépôt de couler en même temps, et c'est ce qu'il faut éviter. Ce dépôt étant refroidi, vous tirez encore parti de ce qui s'y trouve de bon pour employer de suite.

On voit qu'ici on n'emploie pas la cuisson pour conservation, et cependant les ménagères qui font usage de ce beurre sont contentes de leur méthode.

Manière de saler le beurre.

Il faut le laver plusieurs fois pour en faire sortir le lait; prenez-en 2 livres à la fois, étendez-le sur une table avec un rouleau, comme un morceau de pâte, de l'épaisseur d'un doigt; répandez du sel dessus en raisonnable quantité; pliez le beurre en 3 ou 4, et le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel; continuez cette façon, 2 livres par 2 livres, jusqu'à la fin; mettez-le à mesure dans des pots de grès bien propres, et pressez-le bien, pour qu'il ne reste point de vide. Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel, que vous ferez fondre avec un peu d'eau, et le mettrez sur la superficie des

pots; portez-les à la cave pour les conserver, et les couvrez comme ceux de beurre fondu.

Moyen de conserver le beurre frais.

Emplissez-en un petit pot de grès jusqu'à un doigt du bord; retournez ce pot et le placez sur une assiette; versez la hauteur d'un doigt d'eau que vous renouvelez tous les jours. Retirez de ce beurre à mesure du besoin, mais retournez le pot et versez de l'eau comme auparavant.

Autre moyen, pratiqué en Écosse.

Mèler parfaitement ensemble 1 once de sucre, 1 once de salpêtre bien pur et 2 onces de sel, le tout en poudre fine, et pétrir avec 4 livres de beurre bien lavé et ressuyé; mettre en pot et presser de manière à ne point laisser de vide. Couvrir d'un double linge enduit de beurre frais : remplir à mesure que le beurre s'affaisse. Quand il ne baisse plus, couvrir d'une couche légère de beurre fondu à petit feu, puis d'un lit mince du mélange de sels, et fermer le mieux possible. Il peut se conserver un an et plus avec une agréable saveur. Il faut employer des petits pots, afin de ne pas le laisser en vidange quand il est entamé, ou le recouvrir avec soin d'eau salée.

Saindoux ou *axonge.*

On coupe par petits morceaux la graisse de porc que l'on n'a pas salée et qui a été retranchée du lard, celle des rognons, la panne; on fait fondre à feu doux dans un vase de cuivre ou de fer, on remue jusqu'à ce qu'il y en ait une partie de fondue; on ajoute, si on veut, du thym, du laurier, poivre en grain, pas de sel car il ne fondrait pas; on active davantage le feu. Quand la graisse ne fume plus elle est cuite; on la verse à travers une

passoire fine dans des pots de grès, que l'on doit remplir jusqu'au bord. On couvre les pots avec avec 2 ou 3 épaisseurs de bon papier. Pour produire le beau saindoux des marchands, que l'on emploie frais, on le bat pendant que le refroidissement a lieu.

Fonte et épuration des graisses.

On les coupe en petits morceaux, après avoir retiré les membranes et les principaux filaments, on les jette dans l'eau bouillante, que l'on écume et dont on soutient l'ébullition pendant un quart d'heure, on les retire pour les écraser sur un plat avec une fourchette. Ce hachis se remet dans l'eau, qu'il faut faire bouillir à petits bouillons pendant une heure. On passe dans une serviette, on laisse figer dans la terrine, sur laquelle on a passé à la fois la graisse et l'eau bouillante; on l'enlève d'une pièce et on nettoie le dessous. En suite il faut faire refondre au bain-maris, afin d'en extraire l'eau qui peut y rester; enfin on la verse dans un pot. — Toutes les graisses, crues ou cuites, peuvent être épurées de cette manière et servir à toutes choses, *même à la pâtisserie*, quand leur qualité primitive est bonne.

Manière de bien faire la friture.

La meilleure friture se fait avec la graisse du pot-au-feu. On peut y suppléer par celle des rognons de bœuf hachée fin et fondue. Vous pouvez ajouter à la qualité de cette friture en la faisant cuire et clarifier. Mettez-la sur le feu dans une marmite; faites bouillir, écumez, tirez à clair. Cette opération la rend claire et limpide.

Ces graisses sont préférables au saindoux, qui, quand il n'est pas pur, a le défaut de ramollir la

pâte, de s'enfler, d'écumer et de déborder dans le feu, ce qui est fort dangereux. L'huile a le même défaut sous ce dernier rapport, mais au moins elle ne ramollit pas. Le beurre fondu a presque les mêmes inconvénients, et celui d'être fort cher dans les villes.

Il faut avoir 2 fritures, une pour le poisson et une pour les autres objets.

Il faut faire fondre la friture sur un feu ardent; sitôt qu'elle a jeté une fumée vaporeuse, elle est chaude à point : alors il faut la retirer sur le bord du fourneau; car, si on la laissait chauffer davantage, elle brûlerait et se détériorerait. On y introduit les objets à frire et on la replace sur le feu. Quand il s'agit de poissons ou autres objets longs à cuire, on active davantage le feu que pour des croquettes ou autres objets déjà cuits, et qui n'ont guère besoin de couleur.

Il y a encore un moyen de juger si la friture est à son point : mouillez votre doigt et le secouez sur la friture : si elle pétille et rejette l'eau, elle est au degré de chaleur convenable. Si vous faites frire du poisson, avant de l'abandonner, tenez-le par la tête et trempez le bout de la queue dans la friture : si en une seconde de temps ce bout devient presque cassant, laissez aller votre poisson, que vous aurez soin de retourner à moitié de la cuisson.

Vous aurez eu soin, avant tout, de vider, écailler, nettoyer le poisson, et, quand il est d'une taille au moins moyenne, de le ciseler, c'est-à-dire de faire des incisions en biais avec un couteau, et de le fariner en le passant dans la farine *au moment de mettre dans la friture,* et non plus tôt.

Quand il est cuit, vous le mettez égoutter de sa

graisse sur un torchon, et le servez saupoudré de sel fin. On peut voir, à l'article des beignets, la manière de frire les entremets en pâte.

Il ne faut pas abandonner sa friture quand elle est sur le feu, car elle noircirait. Le feu sera clair et ardent et entretenu tel. Si la friture n'est pas chaude à son point, les choses que l'on y fait frire ne seront pas fermes et dorées, ou bien elles boiront une quantité de graisse, qui les rendra très-désagréables. On retirera les objets frits au moment où ils ont acquis une belle couleur et où ils fument; on les mettra égoutter dans une passoire ou sur un torchon, et on les servira sur une serviette pliée si on craint qu'ils égouttent encore de la graisse, ou bien sur du papier qui boive si on n'a pas à faire de cérémonie. Laissez refroidir un peu la friture dans la poêle, versez-la à clair dans son pot et supprimez le dépôt. Ajoutez de nouvelle friture de temps en temps pour la renouveler. — Si la friture tombait dans le feu, éteignez-le en y jetant de la cendre; si elle s'enflammait dans la poêle, couvrez-la d'un grand couvercle ou d'un torchon trempé d'eau.

Pâte à frire. Voyez page 321.

Panure pour côtelettes, pieds de cochon, etc.

Coupez une mie de pain rassis, rompez-la avec les mains, mettez-la dans un torchon neuf, frottez pour l'écraser, passez-la dans une passoire, et y ajoutez sel, poivre, persil haché fin. Faites fondre un morceau de beurre, trempez-y les côtelettes ou autres morceaux que vous avez saupoudrés de sel et poivre, mettez-les dans la mie de pain et les y tournez pour qu'il y en ait partout; faites griller. On peut aussi se servir d'huile, à froid, au lieu de beurre.

Autre panure pour friture.

Assaisonnez 2 ou 3 œufs comme pour une omelette et les battez de même; trempez-y vos morceaux et ensuite dans la terrine où est la mie de pain, placez-les sur un couvercle de casserole saupoudré de mie de pain et les coulez tous ensemble dans la friture bien chaude.

Double panure, dite à l'anglaise.

Après avoir donné une panure simple aux objets que vous voulez griller, mettez 3 jaunes d'œufs dans une assiette et un peu de sel : faites fondre du beurre et versez-le, tiède, sur les jaunes d'œufs, en tournant pour qu'il se lie avec; ne donnez pas le temps de trop épaissir. Trempez-y l'objet déjà pané et garnissez-le bien de cette composition : retournez-le dans la mie de pain. Mettez ensuite sur le gril.

Chapelure.

La méthode la plus simple est de râper de la croûte brune d'un pain sur une râpe de fer-blanc. Une autre manière consiste à faire sécher au four des croûtes de pain, à les écraser et à les passer dans un tamis fin pour enlever la poussière, puis dans un plus gros pour avoir la vraie chapelure.

Ognons brûlés pour colorer.

Prenez de gros ognons, épluchez-les et les mettez au four sur une terrine plate après avoir enfourné le pain. Quand le pain est près d'être retiré, retournez les ognons et les laissez au four; 24 heures après, faites chauffer le four moins chaud que pour le pain, enfournez-y les ognons sur des claies, soignez-les pour qu'ils ne brûlent pas, retournez-les au bout d'une heure et les laissez jusqu'au lendemain; remettez-les une

3e fois s'ils n'ont pas une couleur suffisante. On connaît la *colorine* que vendent les épiciers et qui est très-bonne.

CONSERVATION DES LÉGUMES.

Conservation des racines dans le sable frais.

Les racines, telles que les *carottes*, les *navets*, les *salsifis*, se conservent fraîches dans des caves ou dans des celliers *à l'abri de la gelée et de l'humidité.* On les cueille par un temps sec. On coupe les feuilles à un pouce de la racine, puis on les range à côté les unes des autres, un peu penchées, dans une rigole que l'on fait dans le sable. On multiplie ces rigoles à un pouce ou 2 de distance. — Les *choux pommés*, et de *Milan*, se conservent de même. Si l'on n'a pas assez d'espace, on peut se borner à les suspendre au plancher, la racine en haut, ou les y déposer sur des planches.

Quant aux *choux-fleurs*, le dur est celui qui se conserve le mieux, recueilli quand il n'y a plus de gelée à craindre. On les récoltera sans les froisser, par un temps sec, en les coupant à 10 ou 15 centimètres au-dessous de la tête, et toutes les feuilles à 8 centim. de leur naissance; on les suspendra aux solives dans un endroit bien sain, à l'abri de la gelée autant que du soleil, et dans lequel on puisse renouveler l'air. On peut les garder ainsi en bon état jusqu'en avril. La réussite est bien moins certaine en les posant sur des planches; parce que, l'air ne circulant point autour, les gouttes d'eau qui pourraient en découler occasionneraient de la pourriture. Les choux-fleurs conservés se fanent. On peut leur rendre leur fraîcheur en mettant tremper dans l'eau le trognon après en avoir coupé un peu et piqué la

moelle jusqu'à une certaine profondeur. Les pétioles des feuilles qui sont restés ont pu tomber en se desséchant, ou bien on les a enlevés quand on l'a jugé nécessaire pour éviter la pourriture.

Conservation par la saumure.

Artichauts. Après avoir choisi les plus beaux, coupez-les par morceaux, ôtez le foin, enlevez le vert des feuilles, faites-les blanchir 10 minutes et égoutter. Arrangez-les dans un pot sur une poignée de sel. Versez dessus une saumure composée de 2 tiers d'eau, 1 tiers vinaigre et 2 poignées de sel pour 3 litres de liquide. Couvrez de beurre fondu. La seule précaution avant de les manger, pour leur enlever le goût de saumure, est de les faire tremper dans l'eau tiède et de les faire cuire à grande eau.

Haricots verts. On choisit ceux provenant de semences de haricots gris, comme plus tendres lorsqu'ils sont parvenus à une grosseur moyenne; on les épluche sans les casser, mais en enlevant seulement les extrémités; puis on les fait blanchir, en ayant le soin de ne pas les laisser trop bouillir, afin qu'ils ne perdent ni leur fermeté ni leur verdeur; on les fait égoutter; on les place dans des pots de grès contenant 3 litres, sans être trop pressés, pour qu'ils puissent baigner dans l'eau. On met dans cette première eau une poignée de sel; le lendemain on jette cette eau et on la remplace par une saumure composée de 2 tiers d'eau et d'un tiers de vinaigre : on l'assaisonne ensuite avec 3 ou 4 fortes poignées de sel. On couvre d'une couche de beurre fondu. Les haricots conservent, de cette façon, tout leur goût et leur fraîcheur jusqu'au printemps, et ils ne contractent point un goût de

soin, ordinaire dans ceux que l'on conserve en les enfilant par chapelets et les exposant à l'air.

Chicorée. Après avoir été épluchée et lavée avec soin, on jette la chicorée dans l'eau bouillante, où on la retourne jusqu'à ce qu'elle soit amortie et non cuite; on la jette ensuite dans l'eau fraîche, et on la fait bien égoutter pour lui faire perdre toute humidité surabondante. On la place ensuite dans des pots de grès, où on la laisse infuser d'abord pendant 24 heures dans une saumure légère. Au bout de ce temps on change l'eau, et on en substitue de nouvelle plus fortement salée; les pots sont ensuite couverts de beurre fondu.

Oseille. On la récolte en septembre avec poirée, cerfeuil, persil épluchés et hachés menu, on les met dans le chaudron, en remuant presque continuellement, pour qu'ils ne s'attachent pas. Quand l'oseille commencera à s'épaissir, on salera et on goûtera. Lorsqu'elle paraîtra suffisamment cuite, ce qu'on reconnaîtra à ce qu'elle ne contiendra plus d'eau, on la mettra dans des pots de grès, et on la laissera refroidir avant de la couvrir de beurre. Si l'on s'aperçoit, quand l'oseille est refroidie, qu'il surnage de l'eau sur le pot, c'est un signe certain qu'elle n'est pas assez cuite; il est nécessaire de la remettre sur le feu; sans cela elle se gâterait. Un point essentiel est de la bien couvrir avec le beurre, dont il doit y avoir un demi-doigt d'épaisseur.

Fèves de marais. On les enfile et on les fait sécher à l'air, ou bien on les dérobe étant vertes et on les fait sécher sur des feuilles de papier. On en fait ainsi des potages très-savoureux.

Cornichons verts et fermes.

Prenez 10 livres de très-petits cornichons, brossez-les, coupez-leur le bout de la queue, mettez-les dans un vase de terre avec 2 poignées de sel; retournez-les assez pour qu'ils soient tous bien imprégnés de sel; laissez-les ainsi reposer pendant 24 heures; égouttez-les de l'eau qu'ils ont rendue, versez du vinaigre blanc bouillant en quantité suffisante pour qu'ils y baignent. Couvrez le vase, et laissez infuser 24 heures, ils auront pris une couleur jaune; retirez-en le vinaigre, que vous mettez bouillir dans un chaudron non étamé sur un feu très-vif; jetez-y les cornichons, et au moment où ils commenceront à bouillir, remuez-les également; ils reprendront leur couleur verte; 5 minutes d'ébullition suffisent; retirez-les du chaudron, laissez-les refroidir. Mettez-les dans les vases où ils doivent rester, et les couvrez d'assaisonnement comme passe-pierre, estragon, piment, petits ognons, ail; remplissez les vases de vinaigre de manière que le tout baigne; couvrez-les avec soin; ils sont bons 8 jours après. Si vous tenez *plus au goût qu'à la verdeur*, brossez-les par petites portions à mesure de la cueille, salez-les, faites-les égoutter de leur eau comme ci-dessus, et mettez-les dans le vinaigre à froid avec assaisonnement. Cela suffit.

Aschards.

Traitez de même, à froid, les *boutons à fleurs des câpres et des capucines*, les petites carottes, les fruits du rosier sauvage et de l'aubépine, les très-petits épis de maïs, avec sel et assaisonnements, à mesure de la maturité. Joignez-y enfin des petites branches de choux-fleurs, des petits choux

de Bruxelles, pointes d'asperges, mais ceux-ci blanchis à l'eau en 2 bouillons. Servez pour hors-d'œuvre comme des cornichons.

Conservation du verjus pour les sauces.

Égrenez du verjus non encore mûr; pilez-le avec un peu de sel dans un mortier; exprimez le jus à force de bras dans un linge; ayez une chausse de futaine, mouillez-la, enduisez-la de farine du côté peluché qui doit être à l'intérieur : passez votre verjus dans cette chausse, à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'il ait acquis la clarté d'une eau pure. Le verjus ainsi clarifié ne se conserverait pas de lui-même; il faut, pour y parvenir, le mettre dans des bouteilles soufrées. Ayez un gros bouchon taillé de manière qu'il puisse aller à toutes les bouteilles; fixez à ce bouchon un fil de fer qui aille jusqu'à la moitié de la bouteille intérieurement, et qui se termine en crochet; attachez au crochet une mèche de coton enduite de soufre, allumez-la, mettez-la dans les bouteilles l'une après l'autre, et quand vous les voyez remplies de vapeur vous les bouchez très-promptement. Débouchez-les; versez-y votre verjus et rebouchez-les avec soin pour les conserver à la cave.

Conservation des tomates.

Cueillez-les très-mûres et sans aucune attaque de gelée; faites-les fondre dans un chaudron sur le feu, où elles rendront une quantité d'eau : jetez cette eau et passez les fruits pour supprimer les pepins. Mettez-les ensuite réduire dans une casserole, jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus une goutte d'eau et qu'elles aient acquis la consistance d'une marmelade d'abricots. Versez-les dans de très-petits pots, et les bouchez soigneusement.

Artichauts séchés.

Partagez en 4 des artichauts s'ils sont gros, enlevez le foin et coupez les feuilles ras, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée de vinaigre; mettez-les dans de l'eau bouillante et faites-les cuire à moitié dans un vase de terre ou de cuivre, mais non de fer, qui les noircit; retirez-les et les placez sur des claies pour égoutter et refroidir. Enfilez-les ensuite dans une ficelle, de manière qu'ils ne se touchent pas, et en faites des guirlandes dans un lieu sec, à l'abri du soleil. On peut aussi les faire sécher au four dans les temps humides. On les fait achever de cuire dans les ragoûts auxquels ils sont destinés.

CONSERVATION DES LÉGUMES ET DES FRUITS selon les procédés d'APPERT et de M. WILLAUMEZ.

Ce procédé consiste à faire cuire les substances dans des bouteilles bouchées. *La cuisson a lieu, en partie, dans un bain-maris, lequel est un intermédiaire liquide entre l'action du feu et la fragilité des bouteilles.*

On choisit des bouteilles préparées pour ce procédé et dont l'ouverture du goulot convienne à la grosseur de chaque substance, car il ne faut pas faire la dépense de gros bouchons pour des pois ou autres petits objets, d'autant qu'un bouchon gros donne, à travers ses pores, plus d'accès à l'air. Les bouteilles blanches sont préférables pour voir à l'intérieur, le verre de force moyenne également répartie, le goulot bien rond et un peu évasé. Les bouchons seront de première qualité, souples, d'un grain fin et sans gerçures.

On remplit la bouteille de légumes ou de

fruits, en les tassant pour qu'il y ait le moins de vide possible, mais de manière à ne rien écraser. On place le bouchon, que l'on mouille *autour* pour qu'il entre mieux, et on l'enfonce autant qu'il est possible, en appuyant dessus au moyen d'un *bouchoir* ou d'une barre de bois retenue au-dessus, de manière à former levier. Le bouchon, bien choisi pour la grosseur, entrera jusqu'au trois quarts. On le fixera avec deux fils de fer en croix, selon la figure qui est à l'article *Des Vins*.

On se servira pour le bain-maris d'une chaudière ou d'un chaudron assez profond pour que les bouteilles placées debout baignent jusqu'aux 3 quarts de leur hauteur. On les place sur un lit de grosse paille, et on les entoure d'un peu de même paille pour éviter les chocs; on verse l'eau froide du bain, on couvre les bouteilles de linges mouillés pour empêcher le refroidissement extérieur, et l'on couvre le tout d'un couvercle s'il se peut, ce qui diminue les chances de casse. On allume le feu, que l'on conduit avec égalité, et une force suffisante, l'espace de temps qui sera indiqué, à partir du premier moment de l'ébullition.

Les végétaux à conserver doivent être cueillis le matin, dans la pleine saison, afin qu'ils ne soient ni trop verts et aqueux, ni trop secs; ils doivent être employés dans leur fraîcheur, et ne faire, comme le dit Appert, « qu'un saut du jardin dans le bain-maris. » Ceci s'applique aux légumes comme aux fruits, et l'on aura soin que rien ne soit entassé ni écrasé.

M. Willaumez, confiseur à Lunéville, observateur habile, a été amené à reconnaître que la conservation avait lieu par deux effets : la *cuisson* et le *vide* ou *expulsion de l'air* que la chaleur opérait

pendant la cuisson *. Cette expulsion n'a lieu dans la méthode Appert qu'à travers les pores du bouchon. On doit à M. Willaumez l'invention d'un petit instrument qui produit cette expulsion aussi parfaitement qu'il soit possible.

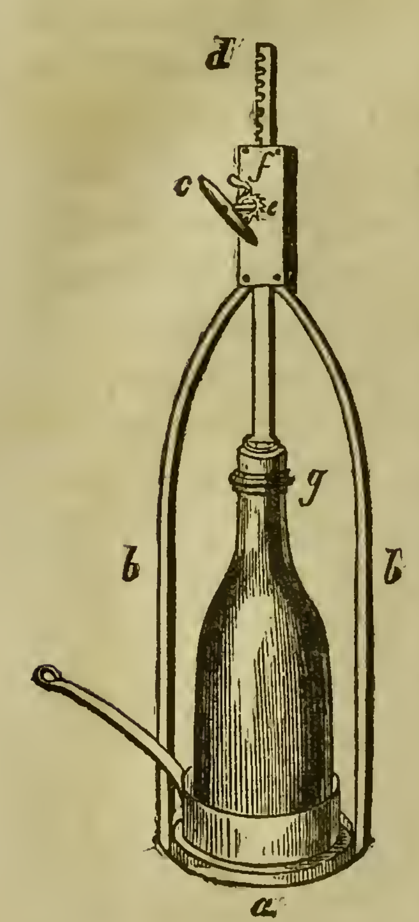
On prend une bande de fer-blanc que l'on coupe suivant la figure *a b*, de 12 centimètres de long, 8 millimètres dans sa plus grande largeur, et 3 millimètres dans la partie *b* coupée en languette. On place au milieu de la bande un anneau en fer étamé *e* de 25 à 30 millimètres. On rabat la languette de manière à fixer cet anneau au milieu, selon la fig. D, et on fait souder la languette. On conçoit qu'entre la languette et la bande plus large, si on place ce dilateur de manière que la languette soit du côté du verre et l'autre côté sur le bouchon, il y aura un petit canal vide des deux côtés de la languette, et que l'air sortira suffisamment par ce vide pendant l'ébullition au bain-maris.

Cette opération est représentée dans la figure ci à côté, mais le bouchon ne doit être enfoncé qu'au *quart*. On retient le bouchon momentanément au moyen d'une ficelle, selon la figure (article *Des Vins*). Le dilateur sera enfoncé et tenu pendant l'opération à 3 millimètres plus bas que le dessous du bouchon.

Aussitôt le temps de l'ébullition passé on enlève la bouteille du bain-maris et on la pose (pour éviter le refroidissement qui la

* « Si la conservation est préparée par la cuisson, elle est » assurée par le vide, » dit M. Willaumez.

ferait casser) dans une petite casserole contenant 2 centimètres d'eau bouillante, que l'on tient de la main gauche, on la porte sous le bouchoir et on achève d'enfoncer le bouchon. Le *bouchoir* de M. Willaumez, en fer, et qui se vend 16 francs à Lunéville, opère très-vite en tournant la manivelle *c* qui fait descendre la crémaillère *d g*, et pèse sur le bouchon. On peut se servir de tout autre moyen ou, mieux encore, du *bouchoir en bois* gravé page 51, et qu'on pourra fabriquer partout.



La méthode Willaumez, étant bien plus assurée que celle d'Appert, on ne traitera plus ici que de celle-là. Cependant l'espace ne permet pas de donner tous les détails que l'on trouvera dans son ouvrage intitulé : *Des Conserves alimentaires, nouveau procédé*, in-12, 2 francs 25 centimes, chez Roret, rue Hautefeuille. Le *Dilateur* se vend chez M. Arnheiter, rue Saint-Germain-des-Prés.

La méthode d'Appert occasionnait bien des mécomptes, parce qu'on ne se servait pas du *bain composé* qu'emploie M. Willaumez. L'eau ordinaire bout à 100 degrés C. Si on l'emploie, on ne peut obtenir ce degré dans l'intérieur des bouteilles, et pourtant il est indispensable pour expulser des substances l'air nuisible à leur conservation. Mais si on ajoute à l'eau du bain

2 kilog. de sel sur 6 litres d'eau, le sel ayant la propriété d'empêcher l'eau de bouillir à moins de 106 degrés, il en résultera que l'intérieur des bouteilles sera arrivé à peu près à 100 degrés, qui est la condition nécessaire. Le sel se retrouvera en faisant évaporer l'eau.

Préparation des substances selon M. Willaumez.

On va donner la méthode pour *asperges*, applicable aussi aux *artichauts*, *choux-fleurs*, *haricots verts*, petites *carottes*, petits *navets* tournés, *choux de Bruxelles*, etc.

Récoltez de grand matin vos asperges, et coupez-les à la hauteur intérieure des bouteilles. Introduisez-les la pointe en bas, la chaleur étant trop forte dans la partie supérieure des bouteilles; rangez-les bien serrées au moyen d'une baguette; mettez les bouteilles non bouchées dans la chaudière, dans laquelle vous versez l'eau indiquée pour bain de sel jusqu'aux trois quarts de la hauteur des bouteilles, mettez le tout au feu, et faites mijoter un quart d'heure.

Vous avez préparé une eau salée comme on sale le pot-au-feu, faites-la bouillir et la versez dans chaque bouteille; chauffez le bain, mais avec modération, le temps nécessaire pour cuire le légume.

Cette cuisson opérée (sans bouchon), éteignez le feu, tirez d'une main une bouteille du bain, tenez dans l'autre une petite casserole où il y ait 2 centimètres d'eau bouillante, posez-y la bouteille pour éviter le refroidissement qui la ferait casser. Remplissez-la de la même eau qu'elle contient jusqu'au ras du col; bouchez-la d'un bouchon essayé à l'avance et marqué, joignez-y le dilateur; enfoncez

le bouchon *doucement* aux trois quarts, au moyen du bouchoir, sans avoir égard au trop-plein qui jaillira par le dilateur avec le dernier globule d'air contenu dans la bouteille, que vous tiendrez, à cet effet, un peu penchée. Retirez le dilateur par l'anneau pendant que le bouchon est encore sous la pression du bouchoir; donnez une dernière pesée au bouchon, déposez la bouteille dans un panier, et opérez promptement sur les autres. On aura eu soin de remplir les bouteilles pendant la cuisson au bain-maris, si l'eau de ces bouteilles avait baissé; on ferait de même pour le bain-maris s'il baissait trop, en y ajoutant de l'eau *pure* bouillante.

Les *haricots verts* seront d'abord un peu amortis dans l'eau bouillante, afin qu'ils s'arrangent mieux dans les bouteilles.

Les *artichauts* se coupent par quartiers, en supprimant, le plus possible, les feuilles inutiles et le foin.

Les *choux-fleurs*, par petits bouquets.

L'*oseille*, après avoir été bouillie un quart d'heure et mise en purée, se conserve en perfection, ainsi que les *tomates* et diverses *purées*.

Pois verts. Il faut les faire cuire dans une casserole avec 1 litre d'eau et du sel pour 5 litres de pois. Videz le tout dans un vase pour y refroidir à moitié.

Pendant ce temps, vous avez préparé et échauffé le bain-maris au sel et y avez placé les bouteilles, contenant assez d'eau ordinaire pour qu'elles se tiennent debout, ce qui échauffera le verre qui doit recevoir les pois chauds.

Videz une bouteille de cette eau qu'elle con-

tient, entonnez-y les pois chauds, sans trop les tasser ; s'il reste du vide, remplissez-le avec l'eau égouttée des pois, bouchez au quart avec le bouchon joint au dilateur, en retenant le bouchon avec une ficelle provisoire ; remettez les bouteilles au bain-maris à mesure que vous les avez emplies de pois.

Faites bouillir également et modérément, afin de les chauffer intérieurement à 100 degrés, ce qui demandera 40 ou 45 minutes pour des bouteilles de litre*. Après ce temps, éteignez le feu, placez la bouteille dans la petite casserole, enfoncez le bouchon et retirez le dilateur comme il a été dit pour terminer les asperges, etc.

On aura pris de préférence les pois clamart, en évitant les très-fins, qui contiennent trop d'eau.

On fait cuire à grande eau les *haricots écossés* et on n'en met qu'aux 4 cinquièmes de la bouteille, le reste rempli par l'eau légèrement salée.

Les petites *fèves* de marais seront blanchies, soit avec robe, soit sans robe, si elles sont plus grosses.

Truffes. Lavez, brossez, épluchez, emplissez-en des bouteilles jusqu'au bouchon, ajoutez de l'eau légèrement salée jusqu'au cinquième de la hauteur de la bouteille (ce qui en suppose un décilitre pour une bouteille de litre), bouchez avec bouchon et dilateur, mettez au bain de sel à froid, faites chauffer, puis bouillir 30 minutes pour 1/2 litre et 45 pour litre, éteignez le feu, portez sous le bouchoir, retirez le dilateur et bouchez. — On ferait bien de conserver des truffes très-petites, ou par morceaux, dans de très-petites bouteilles, pour donner du goût à un ragout ou à un pâté. Il faudrait

* Il faut, en général, un tiers de moins pour les demi-litres.

des bouteilles de verre fort et que le goulot puisse recevoir 3 cent. de hauteur de bouchon.

Viandes, Poissons. On n'a pas parlé dans cet article de leur conservation, selon la même méthode, parce que ces objets ne peuvent guère convenir que pour de longs voyages.

Fruits.

Le bain de sel n'est pas nécessaire pour les fruits, parce que 75 à 78 degrés de chaleur leur suffisent. L'eau pure est propre à cet usage.

Groseilles. Égrappez-les et les mêlez à leur quart en poids de sucre pilé. Emplissez les bouteilles jusqu'à 2 cent. de l'extrémité supérieure du col; bouchez avec dilateur, plongez-les dans le bain à froid; faites chauffer et donnez 15 à 20 minutes d'ébullition. Retirez les bouteilles comme il a été dit pour les légumes et bouchez.

On conserve de même les *framboises*, qui, de tous les fruits, sont ceux qui conservent le mieux leur parfum.

Suc de groseilles. Il se conserve de la même manière, après l'avoir fait fermenter 2 ou 3 jours à la cave et ensuite fait filtrer au papier. On l'aromatise en ajoutant des framboises aux groseilles ou du zeste de citron râpé sur le sucre avant de le piler. On peut le conserver sans sucre.

Suc de merises. Le suc de merises servira à colorer diverses préparations de fruits; par exemple, les fraises conservées au bain-maris. Il faut les prendre très-mûres, ôter les queues, faire fondre sur le feu dans une bassine de cuivre, donner un bouillon couvert, mettre égoutter sur un tamis pour recueillir le suc, et presser le reste après

avoir enlevé les noyaux. Ce suc se conserve comme celui de groseilles ci-après.

Cerises, prunes, pêches, abricots, poires et autres fruits. Otez tous les noyaux. On enlève les queues des cerises et on extrait les noyaux avec une mèche de vilebrequin. Coupez les abricots et les pêches en deux, tassez-les dans les bouteilles jusqu'à un centimètre de l'extrémité du col, bouchez au dilateur, plongez dans le bain à froid; chauffez; faites bouillir 25 à 30 minutes; éteignez le feu. Du jus pourra sortir par le dilateur à cause du gonflement du fruit; tirez le dilateur et bouchez.

Il faut employer les fruits *mûrs, mais un peu fermes.*

La fraise en conserves retient peu de son parfum. Elle se prépare comme la groseille.

Cette manière simple de conserver les fruits se rapproche beaucoup de celle d'Appert, qui se fait sans sucre. On peut en ajouter en poudre ou pilé, comme il vient d'être dit pour les groseilles. M. Willaumez donne aussi des recettes à chaque fruit pour les conserver en *compote*, tout en leur conservant leur forme. La compote est faite dans la bassine, puis les fruits placés dans les bouteilles, où ils supportent encore 15 à 20 minutes d'ébullition avec dilateur. Cette méthode, plus compliquée, doit être étudiée *dans l'ouvrage même de l'auteur.*

Emploi des conserves. Les végétaux et fruits, ainsi préparés, ont conservé toute leur saveur, leur arome, et n'ont contracté aucun goût étranger. On ne devra, pour les employer, ni les laver ni les changer d'eau. Les *asperges* se placent dans une casserole, à la sortie de la bouteille

avec l'eau qui les y baignait; on les réchauffe ainsi sans les faire bouillir, et on les sert avec une sauce à volonté. Les *haricots* verts ou blancs sont égouttés et préparés comme en saison. Les *pois* seront mis à la casserole avec leur eau ou avec d'autre eau s'il en fallait, et les mêmes assaisonnements qu'à l'état frais et une courte cuisson. Les fruits sont bons tels qu'ils sont pour flancs de pâtisserie. On les sucrera s'ils ont été conservés au naturel et on les aromatisera et sucrera pour compotes.

Manière de conserver les petits pois.

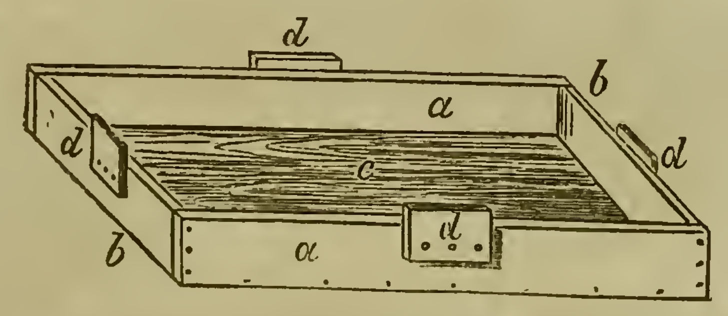
On en mettra 2 litres dans une grande casserole avec 3 quarterons de sucre en poudre, et on les fera tourner continuellement sur un très-petit feu; on les retirera pour les placer sur une feuille de papier posée sur un tamis renversé, sous lequel on mettra de la cendre chaude que l'on renouvellera jusqu'à ce que les pois soient secs. Quand ils sont parfaitement desséchés, on en remplit des sacs de papier que l'on place en lieu sec. Lorsqu'on veut en faire usage, on les met dans de l'eau un peu chaude où on les laisse 24 heures pour les attendrir. Ils sont alors presque aussi verts et aussi bons qu'en été.

Conservation naturelle des fruits.

Les fruits ne mûrissent promptement que par le concours de l'air, de la chaleur et de la lumière; en les privant de ces trois agents, on sera donc assuré de retarder leur maturité, et en conséquence de les conserver longtemps, puisque leur maturité est le terme de leur conservation. Le fruitier doit être placé dans un cabinet, à l'abri de la gelée; la fenêtre doit être calfeutrée, de manière à

ne jamais s'ouvrir, et fermée de volets intérieurement; la porte elle-même ne doit jamais rester ouverte. Que vos fruits soient placés sur des planches; dans les froids, couvrez de paillassons le devant de ces planches, ainsi que la porte et la fenêtre. Placez vos fruits de manière qu'ils ne se touchent point; ôtez soigneusement ceux qui commencent à se gâter. Les beaux fruits se placent séparément dans des sacs de bon papier collé que l'on lie de manière à les priver d'air, et que l'on suspend au plancher. Le chasselas se conserve de la même manière, en le suspendant la queue placée en bas. Il faut toujours avoir soin de le bien éplucher. Il se conserve très-bien aussi sans enveloppe dans des tiroirs. Suspendu à l'air libre, il se couvre de poussière, et perd bientôt sa qualité. Si on a une cave *bien sèche*, c'est le meilleur endroit de la maison que l'on puisse choisir pour servir de fruitier.

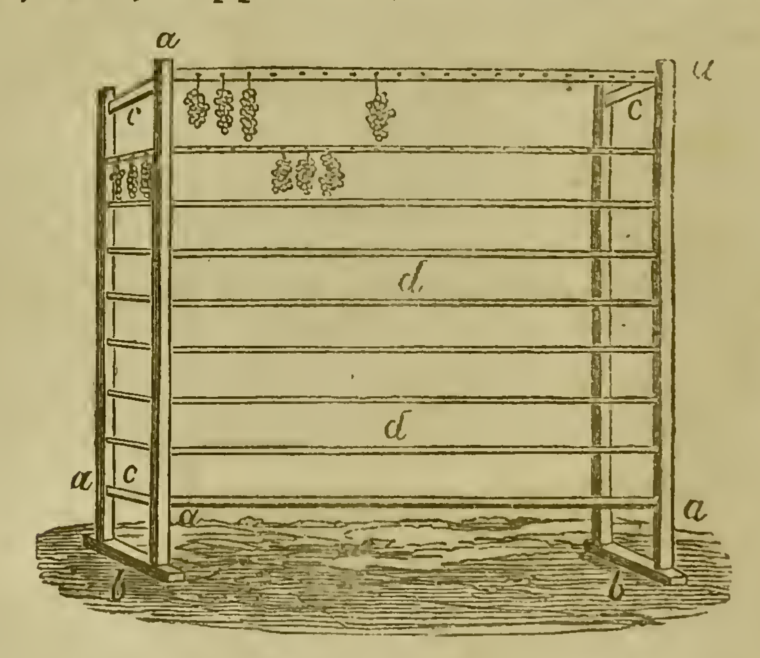
Fruitier portatif de Mathieu de Dombasle. On n'a pas toujours une pièce convenable à la conservation des fruits. Voici une sorte de fruitier portatif qui tient peu de place et que l'on peut transporter en cas de besoin d'une place à une autre.



On fait construire en bois blanc des caisses plates, formées de 2 planches *a* de 60 cent. de long, et de 2 traverses *b* de 40 cent. sur 8 cent. de haut et 2 cent. d'épaisseur, assemblées sur un fond *c* de 12 à 15 mill. d'épaisseur. Le tout attaché avec des clous ne revient qu'à 1 fr. On remplit de fruits chacune de ces caisses et on les empile toutes les unes sur les autres de manière qu'elles se servent de cou-

vercle l'une à l'autre.—Pour les maintenir toutes ensemble on adapte sur chaque côté un taquet *d* de 10 c. de long, 6 de large et 12 mill. d'épaisseur, dépassant d'un cent. le bord supérieur de la caisse. Ces taquets servent aussi de poignée pour enlever les caisses et faire la visite des fruits, ce qui a lieu sans embarras ni fatigue, aussi souvent qu'il est nécessaire. — On peut empiler ainsi 15 caisses et plus, en fermant la partie supérieure par une caisse vide ou par un fond de planches. — Cet appareil met les fruits à l'abri des animaux rongeurs et les conserve parfaitement s'ils ont été serrés bien secs. Une caisse peut contenir 100 poires de bon-chrétien ou de beurré : les 15 réunies ne forment que la hauteur d'un mètre 20 c., et il est facile de les garantir de la gelée en couvrant les caisses ou en les transportant dans un endroit qui n'y soit point accessible. Si l'on a beaucoup de petits fruits à conserver, on fera, pour eux, des caisses à bords moins élevés.

Appareil pour la conservation du raisin. Deux châssis, *a a*, supportés par 2 patins communs,



b b, sont accouplés par des traverses, *c c*. Des traverses plus minces, *d d*, placées à 20 cent. de distance, portent de 10 en 10 c. des petits clous auxquels on accroche le raisin, la queue en bas; au moyen de crochets en fil de fer, faits comme une S, de 5 cent. de longueur, on déplace ces *porte-*

raisin à volonté pour les mettre à l'abri du froid, de l'air et de la lumière.

Pruneaux.

Prenez de belles prunes de Sainte-Catherine mûres et point véreuses, arrangez-les une à une sur des claies, et mettez-les au four à la sortie du pain; laissez-les jusqu'à ce qu'on le chauffe de nouveau, et, avant de les y remettre, retournez-les une à une; récidivez 3 ou 4 fois suivant que vous voyez qu'elles sont plus ou moins séchées. L'habitude seule vous apprendra le degré convenable. Lorsque vous les jugez suffisamment faites, étalez-les pendant quelque temps dans un lieu sec et aéré; ensuite arrangez-les couche par couche dans des boîtes garnies de papier blanc; mettez aussi quelques feuilles de laurier parmi. Si vous ne faites pas le pain chez vous, et que vous chauffiez le four exprès pour vos pruneaux, ne le faites que tous les 3 jours à une douce chaleur.

Poires tapées.

Prenez 100 poires de rousselet presque mûres, pelez-les sans les déformer, rognez le bout de la queue, jetez-les à mesure dans une bassine pleine d'eau froide; placez-la sur le feu, faites bouillir à petits bouillons, tâtez-les, et à mesure qu'il y en a qui fléchissent sous le doigt, retirez-les avec l'écumoire pour les jeter à l'eau fraîche; égouttez-les ensuite sur une serviette; faites fondre dans la bassine 2 livres de sucre avec un litre et demi d'eau; faites-le bouillir, écumez-le, garnissez tout le fond de la bassine avec des poires, faites-leur faire un seul bouillon, retirez-les pour les placer dans une terrine; mettez ensuite d'autres poires dans le sucre jusqu'à ce qu'elles y aient toutes

passé ; laissez-les refroidir et arrangez-les sur des claies la queue en l'air, en les aplatissant tant soit peu sans les écraser ; mettez-les dans le four à la sortie du pain ; avant de les y remettre, trempez-les dans le sirop froid, replacez-les sur les claies, récidivez ainsi jusqu'à 4 fois ; ensuite arrangez-les dans des boîtes, 2 rangs l'un sur l'autre, puis une feuille de papier, et 2 rangs de poires, etc. Conservez-les en lieu sec ; le reste du sirop peut servir pour les fruits à l'eau-de-vie, les compotes, etc.

Cerises sèches.

On fait sécher, comme les pruneaux, les cerises à chair ferme, telles que les griottes. Il suffit ordinairement de les passer une fois au four et de les achever au soleil. — On les attache, si l'on veut, par petits bouquets. — On les fait cuire comme les pruneaux, avec du sucre.

Fabrication de la fécule de pommes de terre.

Prenez, parmi les espèces de pommes de terre, celles qui sont les plus farineuses ; lavez-les abondamment et à plusieurs eaux, de manière qu'il ne reste pas la plus petite parcelle de terre ; râpez-les au-dessus d'une terrine ou d'un baquet d'eau jusqu'à ce que le vase soit plein d'eau et à moitié plein de pommes râpées ; la fécule se précipite au fond, et les parties inutiles surnagent ; vous versez l'eau et mettez sécher la fécule ; quand elle est sèche, il faut l'écraser et la passer au tamis. Cette farine ou fécule est plus légère, et presque aussi nourrissante que celle de froment ; elle lui est préférable pour faire la bouillie aux enfants et des potages gras aux convalescents. On l'emploie en pâtisserie, surtout pour faire d'excellents biscuits. Elle remplace en cuisine avec avantage la farine de blé.

Vin cuit.

Versez du moût (vin doux) de bonne qualité dans une large chaudière, faites réduire d'un tiers et même plus, selon sa force. Mettez-le chaud à mesure dans un cuveau et l'agitez avec un balai tandis qu'il refroidit. Laissez-le déposer un peu, puis l'entonnez dans un baril, à la cave, en fermant la bonde avec des feuilles de vigne et du sable. Gardez-en à part dans des bouteilles, que vous couvrez d'un bouchon, sans l'enfoncer, et qui vous serviront au remplissage. Vous verrez faire dans les bouteilles la même fermentation que dans le baril. Ce travail lent, et qui ne demande pas moins d'un an, étant fait, tirez à clair dans un autre baril, où vous le laissez encore un an avant de le soutirer une seconde fois. Alors il doit avoir acquis sa maturité. On a eu soin de le bondonner et boucher quand on a vu que la fermentation était moins active. — On ne saurait obtenir un bon effet de l'emploi des alcalis pour la confection du vin cuit. Voir l'article suivant.

De l'emploi du plâtre et de la chaux dans le vin.

On a vanté l'effet du plâtre et autres alcalis dans le vin pour le corriger de son acidité, augmenter sa couleur et le rendre plus sec, MAIS il le rend rude, et au lieu de flatter le goût il le blesse et sa qualité en est altérée. — La chaux donne au vin un goût fade de lessive. — La craie produit un effet analogue.

Vinaigre.

La manière la plus simple d'avoir toujours de bon vinaigre est de faire faire un baril de la contenance de 30 à 40 litres. Faites bouillir alors 2 litres d'excellent vinaigre, rouge ou blanc, versez-

le dans le baril, bouchez la bonde, roulez-le dans tous les sens pour que le vinaigre touche partout. Emplissez-le à moitié de vin de bonne qualité, et laissez-le 8 jours dans un lieu chaud. Au bout de ce temps, faites bouillir 2 autres litres de vinaigre, versez-le dans le baril, achevez de l'emplir avec du vin, placez-le dans l'endroit où il doit toujours rester. (Que ce ne soit point à la cave, cela pourrait détériorer les vins.) Un mois après vous pouvez vous en servir, mais il se bonifie et acquiert de la force à mesure qu'il vieillit. Mettez au baril un petit robinet de bois à un pouce du bord d'en bas ; ne bouchez la bonde qu'avec un bouchon de paille ; et, toutes les fois que vous tirerez du vinaigre, remettez une égale quantité de vin ; n'en employez jamais de bouté ni gâté pour cet usage ; il n'y a que celui qui tourne à l'aigre que vous puissiez y mettre sans inconvénient, ainsi que le fond de tonneaux trouble sans être épais. Si c'est du vinaigre blanc que vous faites, ayez la plus grande attention de n'employer que des vins de garde, et surtout qui ne graissent pas, car vous perdriez votre vinaigre. Si quelque circonstance vous obligeait à en tirer une grande quantité à la fois, et qu'ayant rempli de nouveau le baril, vous vous aperceviez que votre vinaigre faiblit, il faudrait en acheter 2 litres de première qualité, le faire bouillir et le mettre dedans.

Vinaigre pour les salades.

Mettez au fond d'un pot de grès 2 poignées d'estragon, une demie de cresson alénois, autant de cerfeuil et de jeunes feuilles de pimprenelle, 2 gousses d'ail, une gousse de piment encore vert. Couvrez, laissez infuser 8 jours ; tirez à clair, mettez en bouteilles.

Moutarde.

Sur les 3 espèces de moutarde, blanche, brune et noire, la brune est préférable, et c'est celle qui est employée par les fabricants. Il faut, après l'avoir vannée et nettoyée, la mettre tremper pour l'attendrir, 24 heures dans de l'eau, en l'agitant 2 ou 3 fois, la broyer sur une pierre comme on broie les couleurs, la mouiller ensuite avec du vinaigre pour la passer au tamis fin ou dans un linge serré, car le plus important est que la farine soit aussi fine que possible, et on pourrait même la broyer et passer une seconde fois. — Dans le Midi on la broie avec du moût de raisin (vin doux) réduit au tiers par l'ébullition. Ce principe sucré combiné avec une substance piquante produit une saveur agréable. On ajoute du sel et toutes épices que l'on aimera.

Moutarde composée. Pour 1 litre de graine de moutarde, on hachera fin et on mettra macérer avec la graine pendant 8 jours, 6 grammes de chacune des plantes suivantes : persil, cerfeuil, estragon, céleri vert, quelques gousses d'ail, épices, 20 grammes de sel. Chacun emploiera de toutes ces choses selon son goût, plus les chairs de 6 anchois. Former du tout une pâte liquide que l'on passera et dont on remplira des pots de faïence. Faire rougir un morceau de fer gros comme le doigt (15 millim.) et l'éteindre successivement dans chaque pot. Cette opération enlève le trop d'humidité et l'âcreté de la moutarde. Remplir le pot avec du vinaigre, bien boucher avec du liége et goudronner.

Clarification du miel pour remplacer le sucre.

Pour clarifier une livre de miel, il faut y mêler

un demi-litre d'eau ; on fait bouillir à petit feu, et on écume à mesure; s'il bout trop fort, on y jette une cuillerée d'eau pour apaiser l'ébullition, observant d'en mettre le moins possible; lorsqu'il n'écumera plus, on y jettera un charbon bien ardent et une mie de pain très-grillée. Ce charbon et la mie de pain doivent rester 5 minutes, après quoi on les retire avec une écumoire, ayant bien soin de n'en laisser aucune parcelle. On laisse bouillir jusqu'à ce que le miel tienne aux doigts.

On donne à ce sirop une plus grande perfection en le filtrant à travers un papier au moment où on ôte le charbon; on le remet ensuite sur le feu pour acquérir le dernier degré de cuisson.

Ce sirop peut remplacer le sucre dans beaucoup de choses. Il contient plus ou moins de matière sucrée, suivant la qualité du miel. Je donnerais comme terme moyen de la quantité qu'il en faut pour remplacer une livre de sucre, celle d'une livre et demie de sirop.

Café.

Il doit être torréfié (brûlé), *en le remuant sans cesse* dans un appareil quelconque en tôle, voy. pages 34, 35, en commençant *à feu très-doux* afin de le faire renfler d'abord sans le saisir, de manière qu'il se torréfie en même temps à l'intérieur du grain comme à sa superficie et devienne d'un beau roux-brun. Il faut 3 quarts d'heure. On le retire du feu quand il est près d'être à son point, qu'il répand une agréable odeur, et on le laisse achever de se faire dans le brûloir. On l'étend sur un torchon pour refroidir, puis on le serre dans une boîte de fer-blanc qui ferme bien. Il ne faut le moudre qu'à mesure du besoin pour ne pas perdre son arôme. Une demi-

cuillerée de ce café est nécessaire pour chaque demi-tasse, s'il doit être servi à l'eau. — Le café moka a plus de parfum et de force, on le mélange souvent avec moitié bourbon. Le martinique a de la force et convient avec le lait. Les ménagères ajoutent une cuillerée de *chicorée-café* à 2 de café. Voyez page 55 pour les cafetières. On sert avec le café à l'eau, après le repas, un petit pot de lait chauffé au bain-maris, ou crème dont chacun peut mettre un peu dans sa tasse.

Le café fait d'avance à l'eau, et mis en bouteille pour plusieurs jours, noircit et perd de sa qualité.

Chocolat.

Lors même que vous prendriez le chocolat au lait, faites-le cuire à l'eau, si vous voulez qu'il conserve sa saveur particulière. Ne le râpez pas, il fond alors trop promptement et n'est point aussi moelleux; coupez seulement chaque tasse en 3 ou 4 morceaux. Pour une once de chocolat, mettez une tasse et demie d'eau bouillante, faites-le cuire à grand feu et réduire d'un tiers, remettez ce tiers en bonne crème, ne faites plus bouillir. Il est inutile de le remuer plus de 2 ou 3 fois pendant sa cuisson.

Bavaroises.

Faites une infusion légère de thé que vous sucrez avec du sirop de sucre, et à laquelle vous ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger.

Au lait. Elle se fait comme celle à l'eau, excepté que l'on n'y met que moitié infusion de thé, et que l'on ajoute moitié lait.

Au chocolat. Faites fondre sur le bord du fourneau, sans bouillir, autant de tablettes et de verres de lait que vous voudrez faire de bavaroises,

avec une once et demie de sucre pour chacune. Agitez avec un moussoir, si vous en avez un, et servez brûlant dans des bols. On peut les faire avec moitié moins de chocolat, surtout pour soirées.

Lait de poule. Mêlez ensemble 2 jaunes d'œufs, une once de sucre en poudre, eau de fleur d'oranger jusqu'à ce que les œufs blanchissent; versez un verre d'eau chaude en mêlant vite, et faites boire chaud.

Pommade pour les lèvres.

Faites fondre au bain-maris un peu de cire vierge, 3 fois autant d'huile d'amande douce et un peu d'écorce de racine d'orcanette pour colorer, passez dans un linge, battez dans un petit mortier, ajoutez une très-petite goutte d'essence de rose et mettez en petits pots.

Petite glacière économique.

aaaa — excavation de 2 mètres en tout sens creusée dans le sol.

r — rigole réservée pour l'écoulement des eaux provenant de la fonte de la glace.

bb — pièces de bois de 2 mètres de long sur 15 centimètres d'épaisseur, posant sur le sol à leurs extrémités.

c — traverses posées sur les pièces de bois *b*, elles supportent des solives en nombre indéterminé de 2 mètres de long sur 5 centimètres d'équarrissage.

dd — montants de 8 cent. d'équarrissage partant de la partie supérieure de la glacière et venant se poser sur le fond.

fff — planchettes de bois brut de 4 centimètres d'épaisseur, clouées sur les montants et formant le revêtement intérieur de la glacière.

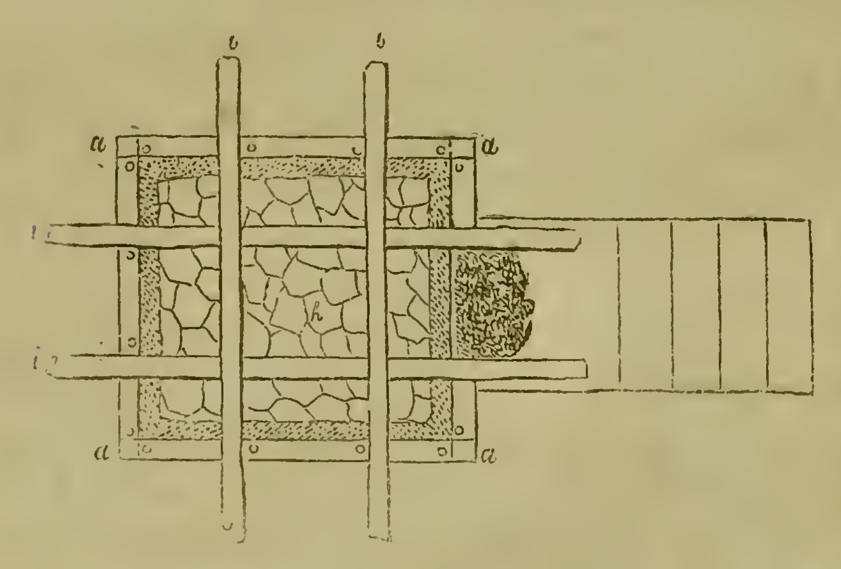
ggg — épaisseur de paille de 8 centimètres fixée sur les planchettes.

h — glace.

ii — pièces de bois de 16 centimètres d'équarrissage et de 3 mètres de long destinées à maintenir les terres sur la glacière.

Coupe.

Plan.



kk — planchettes clouées en travers sur les pièces *ii* avec un lit de paille dessus et surmontées d'un tertre de 2 mères d'épaisseur, le tout recouvrant la glacière.

l — vide ménagé dans le tertre, revêtu de planchettes et que l'on emplit de paille.

o — entrée de la glacière au nord, pourvue de marches.

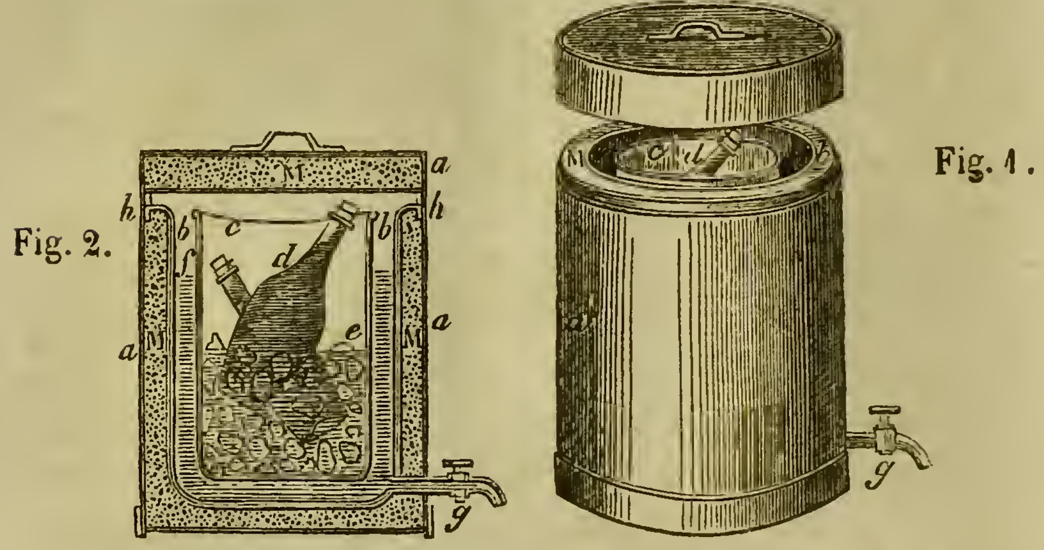
p — bottes de paille serrées à la porte de la glacière.

q — trappe garnie de paille à l'entrée.

Fontaine pour conserver la glace 24 heures.

Ce procédé est basé sur le principe que le charbon étant le plus mauvais conducteur de la chaleur, les corps qui en sont complétement entourés conservent très-longtemps leur température.

Fig. 1re. Vue extérieure de la fontaine et de son



couvercle. *a*, est le corps de la fontaine, fait avec une forte cerce de boissellerie; *b*, vase en grès ou en faïence entrant dans l'enveloppe *a*, et dont le diamètre doit être de 10 à 15 centim. plus petit, afin qu'il règne entre eux un espace de 6 à 8 centimètres qui sera rempli de charbon pilé fin, et tassé le plus possible : cette couche de charbon est marquée M.

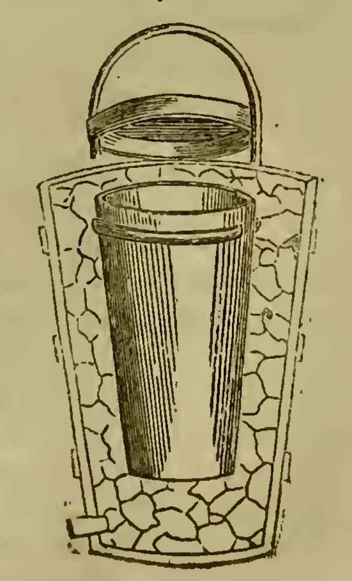
Fig. 2me. Coupe de la fontaine. — *c*, seau de fer-blanc ou plomb, d'un diamètre de 6 à 8 centimètres moins grand que celui du vase en grès *b*; *d*, bouteilles mises à rafraîchir; *c*, glace concassée; *f*, eau propre pour les carafes, se rafraîchissant en même temps que le liquide contenu dans les bouteilles *d*, et s'écoulant par la cannelle *g*; *h*, bourrelet de laine posé tout autour du couvercle, appuyant sur les rebords du vase *b*, et destiné à opérer une fermeture plus hermétique.

Les joints, par lesquels le charbon pilé pourrait s'échapper, seront enduits d'un mastic appliqué à chaud, composé de résine, de brique pilée et tamisée, et de poix de Bourgogne. On peut poser sur l'orifice du seau *c* un vase où on placera tel objet que l'on voudra faire rafraîchir.

Conservatoire. Il sera facile de construire tel autre appareil, dont l'épaisseur sera remplie de charbon, pour placer les comestibles que l'on voudra faire refroidir. Par exemple : dans une caisse carrée on renfermera un vase rempli de glace, et les objets à rafraîchir seront placés autour ou sur de petites tablettes. Une petite fontaine à eau y sera placée aussi, et on aura un robinet passant à l'extérieur. Il faut avoir le plus grand soin de ne pas tenir ces appareils ouverts quand on s'en sert et de les recouvrir même d'une couverture de laine, le tout placé dans le lieu le plus retiré et le plus froid du local. Si l'appareil est carré on fera l'ouverture sur le côté et dans la plus petite proportion possible.

GLACES.

Si, profitant d'une situation heureuse, on a su se construire une petite glacière, utile, d'ailleurs, à la conservation des substances alimentaires, on sera bien aise de savoir faire des glaces, qui ajouteront de l'agrément aux fêtes d'hiver même, temps où la glace et la neige ne manquent pas. — Il suffit de se procurer une *sorbetière en étain* et non en fer-blanc. La figure la représente surmontée de son



couvercle. On a un seau *de bois*, un peu plus élevé que la sorbetière, et percé d'un trou à 3 centimètres du fond pour égoutter les eaux qui se formeront; on la fermera, au besoin, avec un bouchon. On fonce ce seau d'un morceau de glace solide que l'on couvre de glace concassée et d'un lit de salpêtre : on pose la sorbetière et on remplit le tour de glace jusqu'en haut, lits par lits, avec du salpêtre, *le plus commun*, de première cuite, sinon avec du gros sel de cuisine. Ces sels ont la propriété d'activer la congélation qui serait plus lente avec la glace seule. La proportion peut s'établir d'un kilog. de sel, une demi-livre de salpêtre et 8 kilog. de glace. On remplacerait le salpêtre par du sel; au surplus on ne perd pas ces sels puisqu'on peut les retrouver en faisant évaporer l'eau de la glace qui s'est fondue *.

Il faut choisir, pour cette opération, le lieu le plus froid et le plus sec possible, afin qu'elle ne languisse pas. Il est important de ne pas quitter sa sorbetière pendant l'opération, sans quoi les

* On peut faire des glaces sans glace ni neige, au moyen d'une combinaison de sels dont on remplit le seau. Depuis quelque temps l'industrie a porté son attention sur ce fait, et plusieurs appareils ont été offerts au public. Celui de M. Fumet, rue du Helder, 24, est le plus simple et le moins coûteux (10 fr. pour 12 personnes et 15 fr. pour 25 personnes). On emploie chaque fois pour 1 fr. 20 c. de sels à la confection de 12 glaces. Les sels sont expédiés par l'inventeur.

On peut obtenir en été, par ce moyen, de la glace, non-seulement pour rafraîchir les boissons et frapper le vin, mais comme moyen curatif dans les maladies. Les sels à employer sont : 3 parties de *sulfate de soude* écrasé, et 2 parties *acide hydrochlorique*. On mêle ces 2 substances, dont l'effet est produit en 15 minutes. On fait écouler, et on recommence l'opération 3 fois en 3 quarts d'heure pour parvenir à la congélation complète. Le seau de bois pour cette opération serait moitié moins grand à proportion pour la sorbetière figurée ci-dessus.

glaces se formeraient par glaçons, ou se liquéfieraient faute de soins assidus. La sorbetière, au moment où on la plonge dans la glace, sera remplie aux 2 tiers d'une des compositions indiquées ci-après; on la couvre de son couvercle retenu par des crochets, et on la tourne vivement de droite à gauche pendant 10 minutes par l'anse. — Il faut alors la découvrir, détacher avec une longue cuillère de bois la partie glacée et la ramener au centre en *travaillant* (remuant) le tout, avec la cuillère, recouvrir, tourner encore la sorbetière, découvrir au bout de 5 minutes pour mêler les parties glacées, et enfin continuer ainsi jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment congelé en une masse moelleuse et uniforme sans glaçons sensibles. Quand elle est à son point, on fait écouler l'eau du seau, on le remplit de glace, on le bouche, on le couvre d'un torchon; et on attend le moment du service, qui ne doit pas tarder. — On a eu soin, pendant toute l'opération, de tasser la glace du seau, et d'en remettre avec du salpêtre à mesure qu'elle fond. — Au moment de servir on travaille encore le mélange et on dresse dans des verres à ce destinés. — Si la cuillère de bois ne suffit pas pour détacher les parties congelées qui se forment aux parois de la sorbetière, on les détachera avec une houlette de métal dont il sera bon de se munir à cet effet.

Ce qui fait les *glaces* est une *eau* composée de suc de fruits et beaucoup plus sucrée que si on devait les boire liquides. — Si on en veut faire en même temps de plusieurs sortes, il faudra nécessairement avoir plusieurs sorbetières dans un seau approprié par sa forme. — Les *sorbets*

diffèrent des glaces en ce qu'ils sont moins sucrés et contiennent un cinquième de liqueurs alcooliques. Il faut les travailler davantage et plus souvent, sans quoi l'absence du sucre les ferait prendre en glaçons. Il faut y employer moins de salpêtre. On en fait au kirsch, au marasquin, au malaga, au café en y ajoutant de l'eau-de-vie, etc. — Les glaces de fruits rouges demandent à être moins *travaillées*, sans quoi elles deviendraient blanches.

Glace au citron. Versez dans une terrine un litre de sucre cuit au petit lissé et un bon verre d'eau, le zeste de 3 citrons et le jus de 6, couvrez la terrine et laissez infuser une heure, passez à la fine passoire ou au tamis sans presser, et versez dans la sorbetière. — On préparera de même une glace aux *oranges*, mais en employant le suc de 3 oranges et celui de 3 citrons.

Glace de groseilles. Préparez le suc de 2 livres de groseilles et demi-livre de framboises comme pour confitures *, et les mêlez à 3 quarts de litre de sucre au petit lissé; versez dans la sorbetière. En hiver, vous emploierez des sucs conservés par le procédé Appert.

Glace a la framboise. Une livre et demie de framboises, demi-livre de groseilles, 3 quarts de litre de sucre au petit lissé, et opérez comme ci-dessus.

Glace a la fraise. Une livre et demie de fraises, demi-livre de groseilles, et suivre comme ci-dessus.

Glace a l'abricot et a la pêche. Prenez 20 de l'un ou de l'autre, écrasez et passez au tamis de crin, mêlez-y un litre de sucre au petit lissé,

* Il ne faut pas que le fruit cuise, il faut seulement qu'il soit amorti dans la poêle de manière à pouvoir rendre son jus.

laissez infuser 3 heures, ajoutez le suc de 3 citrons, passez encore et versez.

GLACE A LA CRÈME DE VANILLE. On met dans un poêlon de cuivre *non étamé* 12 onces de sucre, un morceau de vanille, 7 jaunes d'œufs et mêlez bien le tout, ajoutez un litre de bonne crème, posez sur le feu et tournez jusqu'à ce que la crème s'attache à la cuillère *sans laisser bouillir*, laissez refroidir et faites glacer.

PUNCH A LA ROMAINE. Une livre et demie de sucre au petit lissé, le zeste de 2 citrons et le suc de 8, et demi-litre d'eau, passez au tamis, faites prendre à la glace dans la sorbetière. Fouettez 3 blancs d'œufs en neige et les y ajoutez au moment de servir avec 3 quarts de verre de rhum, travaillez vivement le tout et servez.

Moyen de rendre douces les eaux de puits.

Les eaux de puits, surtout quand ils sont profonds et que leurs eaux ont filtré à travers des terres qui contiennent des éléments de chaux ou de plâtre, rendent les légumes très-durs à la cuisson et prennent mal le savon. On les rend douces en y faisant dissoudre, avant de les employer, 300 gram. de carbonate de soude (alcali minéral) par 100 litres, ou 3 grammes par litre.

Nettoyage des étoffes.

Pour rétablir les couleurs altérées sur les étoffes par les acides incolores, vinaigre, citron, oranges, etc., mouillez la tache avec de l'alcali volatil ou ammoniaque liquide étendu d'eau, jusqu'à ce que la couleur soit rétablie, lavez et frottez avec un linge fin pour sécher. Si la tache ne disparaît pas, on ajoute du sel d'oseille. On se règle sur le plus ou le moins de solidité de la

nuance pour la force des dissolutions que l'on emploie. Voyez l'*Art de dégraisser* et de remettre à neuf les tissus, par E. Martin. Chez Audot, 1 fr. Si l'altération provient des fruits rouges, il faut commencer par laver avec de l'eau.

Lavage des étoffes de laine et de soie. On fait bouillir un litre de son dans 7 litres d'eau, on passe dans un linge et on lave avec cette eau les foulards, les robes et tabliers de soie, des gilets, des rubans; on rince ensuite et on tord les soieries dans des torchons; on les repasse encore humides. On fait sécher sur un linge les rubans que l'on a eu soin de ne pas froisser, on les trempe pour les lustrer dans une solution très-légère de colle de poisson, on les passe entre les doigts pour en exprimer l'eau le plus possible, on les fait sécher à moitié sur du linge. Dans cet état on pose une couverture sur une table, une feuille de papier dessus et un bout du ruban qu'on recouvre d'une autre feuille : une personne y pose un fer chaud, on tire le ruban et il se trouve lustré. — On se sert aussi pour laver les lainages de la plante commune appelée *saponaire*, on la fait bouillir comme il vient d'être dit du son, on passe et on lave avec l'eau.

Pour relever le velours froissé. Faites chauffer fortement une plaque de fer ou un fer à repasser sans qu'il soit brûlant, étendez le velours dessus et relevez le poil avec une brosse de chiendent.

Taches. De fruits : lavez la tache avec du savon; si elle résiste, imbibez-la d'eau, faites un entonnoir de carton, présentez-en le tuyau sous la tache et brûlez du soufre dessous. — De rouille sur le linge : imbibez-le de suif que vous maintenez fondu, et frottez avec un peu d'acide sulfu-

rique (vitriol), étendu de 10 fois son volume d'eau. Autre : humectez la tache avec de l'eau que vous couvrez d'acide tartrique. — De graisse sur soie et laine : imbibez un linge d'essence de térébenthine et frottez-en vigoureusement la tache, l'étoffe étant posée sur un linge, et ensuite frottez avec un linge sec pour enlever l'essence. — On dégraisse les étoffes de laine avec du fiel de bœuf. On les en imbibe, on laisse reposer une heure, on frotte et ensuite on lave. — De cire : elles s'enlèvent en frottant avec de l'esprit-de-vin. Il en est de même des taches de résine, de vernis, de poix.

Essence à détacher ne laissant pas de mauvaise odeur. Dans un demi-litre d'alcool, mêlez 5 grammes essence de citron et 10 grammes essence de menthe; ajoutez : savon blanc, 80 grammes; fiel de bœuf, 80 grammes. Versez sur la tache; frottez avec un linge et un autre linge dessous l'étoffe.

Nettoyage des ustensiles.

En cuivre. Pour les casseroles et chaudrons on se sert de grès ou de sablon, mêlé à un demi-quart (en volume) de farine; on frotte avec un chiffon, en ajoutant de l'eau, et si l'on veut avec la main, ce qui rend l'ouvrage plus parfait. On lave et l'on fait sécher.

Les chandeliers et autres ustensiles en cuivre jaune se nettoient, de préférence, avec une matière plus coûteuse, mais qui rend le poli plus brillant, c'est l'*eau de cuivre*, qui se vend toute préparée chez les épiciers, mais que l'on peut composer ainsi : 16 grammes acide oxalique, — 16 gr. acide sulfurique, — 64 gr. terre pourrie. On mêle le tout à 2 litres d'eau et on mélange cha-

que fois que l'on s'en sert. On verse un peu de cette eau sur un chiffon de laine et on en frotte le cuivre dont on a enlevé les parties grasses; quand il est bien éclairci on finit avec du tripoli sec en frottant avec un chiffon. L'eau de cuivre brûle ce qu'elle touche, ainsi il faut prendre des précautions.

Il faut avoir soin de faire sécher promptement au soleil ou au feu les métaux que l'on a récurés.

Pour nettoyer l'intérieur des ustensiles étamés qui seraient encrassés ou encroûtés, on fera bouillir dedans de l'eau et de la cendre, et on frottera avec un petit balai de chiendent de manière à ne pas enlever l'étamage. On ne doit se servir de rien de dur et de pointu sur l'étamage, ni le récurer avec du grès.

Ustensiles en fer. Le fer se récure avec du grès et de l'eau seulement, en frottant avec un chiffon ou avec une petite lame de bois blanc.

Le *fer-blanc* ne pourrait souffrir le récurage au grès, on doit se contenter de le faire bouillir dans une lessive d'eau et de beaucoup de cendre et de le frotter avec une torche de paille ou un chiffon. On conseille de tremper les objets de fer et de fer-blanc sujets à la rouille dans une eau de chaux vive un peu épaisse et de les laisser sécher; on les essuie ensuite et ils sont aussi brillants que s'ils sortaient des mains de l'ouvrier.

Les *ustensiles en étain* se nettoient parfaitement avec du blanc d'Espagne et de l'eau, et en les finissant avec un chiffon à sec. — Les ustensiles en *métail* mélangé d'étain seront frottés avec un morceau de linge imbibé d'huile, puis ensuite avec du blanc d'Espagne à sec, et ensuite avec un chiffon de toile.

Soins à donner aux lampes.

Telle lampe que l'on ait doit être nettoyée avec soin tous les matins par une personne intelligente, et beaucoup de bonnes maîtresses de maison ne dédaignent pas de s'en charger. La cheminée de verre doit être surmontée d'un petit chapeau de papier qui empêche la poussière de s'y introduire, ce qui est nécessaire, surtout quand la lampe reste sans usage. Dans les grands jours, au moment où l'on renonce à s'en servir, l'huile que l'on y laisse s'épaissit et il faut la changer si l'on veut jouir d'une belle lumière. Si elle paraît avoir besoin d'être nettoyée, on fait bouillir un litre d'eau dans lequel on a fait fondre une once de potasse, on verse de cette eau bouillante dans la lampe, on la rince en jetant le résidu, et on recommence jusqu'à ce qu'on ait employé toute l'eau. Cette proportion est pour une petite lampe, mais il faudra la doubler pour une grande. On évite ainsi l'embarras de l'envoyer chez le lampiste, qui ne lui ferait pas autre chose. On bouche toutes les issues à poussière et on laisse ainsi ses lampes jusqu'aux courts jours.

Il est essentiel, pour qu'une lampe éclaire bien, que la mèche soit toujours coupée net et que les mouchures ne tombent pas dans l'intérieur. — Le système des lampes Carcel et modérateur est beaucoup meilleur et n'exige pas ce lavage, pour lequel il vaut mieux s'en rapporter au fabricant.

Raccommodage de la faïence et de la porcelaine.

Prenez 4 onces de chaux vive que vous arrosez doucement avec une once et demie d'eau ; laissez fermenter et ensuite sécher ; elle se réduit en

poudre que vous conservez pour servir au besoin. Lorsque vous aurez quelque chose à raccommoder, passez un peu de fromage blanc bien égoutté, que vous pétrissez avec de la chaux en poudre, de manière que ce mélange ait la consistance de la crème. Enduisez la tranche d'un des morceaux à recoller; joignez-le à l'autre; pressez avec force pour qu'il reste le moins possible de mastic. Si vous ne pouvez serrer les pièces avec une ficelle, contenez-les avec les mains jusqu'à ce que le mastic ait contracté assez d'adhérence pour que les morceaux restent joints. S'il y a plusieurs morceaux, il n'en faut coller qu'un à la fois, et n'ajuster les autres que quand celui-là est sec.

La matière blanchâtre et gluante renfermée dans une vésicule que l'on trouve dans le corps des gros limaçons de vigne et des limaces sert à raccommoder le cristal et la porcelaine.

Argenterie.

Après avoir passé l'argenterie à l'eau bouillante pour en dégager les parties grasses, on la brosse au savon noir et à l'eau chaude; on la rince ensuite dans une eau moins chaude en déposant chaque pièce au fur et à mesure sur un linge, puis on l'essuie avec une toile douce. Dès que les pièces sont bien sèches on les frotte avec une peau d'agneau préparée, dite peau à argenterie, légèrement enduite de *rouge d'Angleterre;* enfin on achève de polir en les essuyant avec une autre peau sans rouge ou un linge à moitié usé. Cette opération ne se fait que de temps à autre. Ordinairement, il suffit après avoir lavé et essuyé les couverts de les frotter au linge doux et sec, lequel ne doit servir qu'à cet usage. Les taches brunes sur

l'argenterie qui a servi à manger des œufs s'enlèvent en frottant les parties atteintes avec de la suie, ou mieux encore en faisant bouillir les pièces dans de l'eau et de la cendre fine, sans frotter, et en les rinçant ensuite dans une eau tiède.

Couteaux de table.

Les lames de couteau doivent être éclaircies chaque jour au moment de mettre le couvert, en les frottant avec un bouchon de liége et du tripoli à sec, ou sur la planche à terre pourrie; mais en posant la lame à plat. On aiguise, au besoin, le tranchant sur une pierre-à-faux. Les manches d'argent des couteaux et pièces de hors-d'œuvre se polissent par le procédé indiqué pour l'orfévrerie, en observant toutefois de ne les pas mettre à l'eau trop chaude, mais bien à l'*eau tiède*, car l'emploi de la première ferait infailliblement séparer la lame du manche. Les manches d'ivoire se polissent très-bien à l'eau fortement saturée de blanc d'Espagne, et frottés vivement.

Feu de cheminée.

Aussitôt que l'incendie se manifeste, jetez sur le brasier qui couvre l'âtre de la cheminée quelques poignées éparses de soufre écrasé, et bouchez l'ouverture de la cheminée avec une couverture bien mouillée. Si le brasier de l'âtre est encore trop ardent, quelques poignées de soufre jetées de nouveau ralentiront son activité.

Un coup de fusil, tiré dans le canal de la cheminée, est aussi capable d'éteindre le feu.

Si le feu prend dans la poêle à frire ou qu'une combustion quelconque ait lieu dans la cheminée par l'effet d'un corps gras, le meilleur moyen est de retirer du feu le vase qui le contient, avec la pré-

caution de ne pas le placer près d'un objet susceptible de s'enflammer. On verra aussitôt la flamme baisser de moitié et s'arrêter tout à fait par le refroidissement. Dans tous les cas, il faut tâcher de le couvrir de quelque grand couvercle ou d'un torchon bien trempé d'eau. — Jeter de l'eau sur ce feu est un moyen de le rendre beaucoup plus violent.

Destruction des mouches.

Ces insectes sont très-nuisibles dans les cuisines et dans les salles à manger. On en détruit beaucoup au moyen d'assiettes remplies d'eau et d'arsenic gris, mais d'un emploi dangereux; au moyen de fioles d'eau miellée ou sucrée, — d'une douzaine de verres à boire ou de petites bouteilles à larges goulots, remplies à moitié d'épaisse eau de savon et que l'on a couvertes d'un carton ou d'une carte percés d'un trou au milieu et emmiellés par le dessous; elles sont attirées par le miel et asphyxiées par l'eau de savon. Mais toute cette destruction n'est que partielle, et il reste beaucoup d'insectes bien vivants. Il vaut mieux les empêcher d'entrer; ce qui a lieu en voilant les fenêtres avec un canevas clair et en s'arrangeant à n'entrer dans la cuisine que par un passage obscur, car ce qui les éloigne c'est l'obscurité.

DES VINS

ET DES SOINS QU'ILS EXIGENT.

Des caves.

L'exposition la plus favorable à une cave est celle du nord, qui lui procure une température plus égale. Sa profondeur importe aussi sous ce rapport : trop élevée, elle ressent immédiatement l'influence des saisons, et éprouve des variations de température qu'il est avantageux d'éviter. C'est cette raison qui engage à fermer les soupiraux pendant les fortes gelées et les grandes chaleurs, afin d'empêcher l'action du froid et la réverbération trop vive du soleil.

L'humidité doit être égale. La sécheresse tourmente les tonneaux et fait évaporer le vin, tandis que l'humidité par excès occasionne la moisissure et fait éclater les cerceaux. Le manque d'air produit aussi ce dernier effet.

La cave destinée à recevoir les vins ne doit rien recevoir dont l'odeur ou la fermentation puisse nuire. La plus grande propreté doit y régner.

Des vins en tonneaux.

Tout le monde sait que l'on place à la cave les tonneaux sur des chantiers plus ou moins élevés, suivant le degré d'humidité. La position du tonneau sur le chantier doit être parfaitement horizontale. Il en résulte que la lie dépose au centre de la pièce, et qu'en soutirant, le vin sort clair jusqu'à la fin. On doit ménager, entre le mur et le tonneau, un espace suffisant pour pouvoir, avec une lumière, visiter l'état du fond postérieur.

On doit visiter les vins en tonneaux au moins

une fois toutes les 24 heures; car, dans ce laps de temps, il peut y survenir des accidents. La surveillance doit encore être plus active aux environs des équinoxes; tout étant alors en fermentation, les exhalaisons du sol attaquent quelquefois si vivement les cercles, qu'ils éclatent tous ensemble : c'est ce qu'on nomme vulgairement *coup de feu*. Ces accidents sont plus fréquents dans les caves humides ou trop peu aérées : c'est principalement le dessous des cercles et le fond du tonneau du côté du mur qu'il faut inspecter avec le plus de soin. Dès que l'on s'aperçoit que le tonneau coule par suite de cet accident, il faut aussitôt le serrer le plus possible, au moyen d'un cercle de fer brisé, ou au moins avec une forte corde, pour avoir le temps de le soutirer : car il n'y a que ce moyen de sauver le liquide qu'il renferme.

En plaçant sur le chantier une pièce de vin vieux, *dont on ne peut craindre la fermentation*, on devra la placer de manière que la bonde soit sur le côté pour éviter l'évaporation.

Lorsqu'un écoulement est occasionné par un éclat d'une douve, on y applique un peu de suif; mais si l'éclat est trop prononcé pour que cette opération suffise, il faut alors introduire du papier à l'aide de la pointe d'un couteau et couler pardessus un mastic composé de craie pulvérisée mêlée avec du suif fondu.

La négligence dans le remplissage des tonneaux permettant au vin le contact avec l'air atmosphérique, cause toujours la perte du bouquet et l'évaporation du spiritueux, et fait contracter au vin un goût d'évent.

On aura donc soin de les remplir avec du vin de qualité analogue. Si on n'en avait pas, on

pourrait employer des cailloux durs et propres que l'on briserait, s'il le fallait, pour entrer par la bonde.

Contenance en litres des fûts de divers pays.

Marseille, pièce, 222 litres. — Languedoc, Roussillon, demi-queue, 272; demi-muid, 340 à 360. — Gironde, Bordeaux, pièce ou barrique, 228, quartaut, 110. — Auvergne, pièce, 210. — Tarn-et-Garonne, Lot-et-Garonne, Lot, Dordogne, Gers, barrique, 228. — Anjou, Nantes, pièce, 225. — Touraine, Tours, Vouvray, pièce, 250. — Cher, poinçon, 250. — Pouilly-sur-Loire, quart, 105. — Blois, poinçon, 228, pièce, 236. — Loiret, Orléans, pièce, 230. — Rhône, pièce, 212. — Côte-d'Or, Dijon, demi-queue, 228. — Châlons-sur-Saône, demi-queue, 222. — Mâcon, Beaujolais, Pouilly-Mâcon, etc., pièce, 212, quart, 106. — Beaune, Nuits, quartaut, 113. — Yonne, Auxerre, Joigny, Chablis, pièce, 272, feuillette, 136. — Champagne, Epernay, Reims, pièce, 200. — Seine-et-Oise, pièce, 228, muid, 266.

Du collage des vins.

Battez les blancs de 4 œufs avec demi-litre du vin à coller, jusqu'à le faire bien mousser; tirez 2 ou 3 litres de vin pour faire de la place; versez la colle dans le tonneau par la bonde; introduisez de suite, aussi par la bonde, un bâton fendu en 4 qui aille jusqu'à moitié du liquide; agitez-le vivement dans tous les sens pour mêler la colle, rebouchez hermétiquement et mettez en bouteilles au bout de 8 jours. Un mois après, il n'en serait que plus clair. Si le vin n'était pas clair, il faudrait soutirer et coller de nouveau. Quatre œufs suffisent pour 250 litres et trois pour une demi-pièce. Si le vin est chargé en couleur, il faut 6 et 4 œufs. On peut mêler à la colle les coquilles des œufs bien broyées, et même un plus grand nombre de coquilles broyées, parce que leur carbonate corrige l'acidité du vin. Un mé-

lange de sel est inutile. Pour 250 litres de *vin blanc*, on fait fondre dans demi-litre d'eau 3 grammes de colle de poisson en feuilles et dans un lieu chaud pendant une nuit; quand elle est fondue, on la passe dans un linge, on la mêle à demi-litre du vin à coller; on verse dans le tonneau et on termine comme il vient d'être dit. Il faut tirer au bout de 7 à 8 jours, autrement la colle remonterait.—Cette colle peut servir aussi pour le vin rouge. — Si le vin est susceptible de fermenter encore, il faut laisser un peu d'air après le collage.

Il faut éviter de coller pendant la floraison de la vigne et pendant que le raisin tourne et se colore.

Les vins récoltés dans de mauvaises années sont extrêmement difficiles à clarifier.

Lorsque du vin a été gelé, il faut, avant qu'il dégèle, soutirer ce qui est resté liquide; on aura perdu seulement de la quantité, mais ce que l'on conservera sera plus spiritueux, la partie aqueuse étant la seule qui se congèle, à moins d'un froid excessif. Si on le laisse dégeler, la couleur devient alors louche et affaiblie, et il faut le soutirer dans un tonneau fortement méché et rincé avec un peu d'eau-de-vie, le coller après quelques jours de repos, et le tirer ensuite en bouteilles.

Du rinçage et de l'entretien des tonneaux vides.

Quand on veut faire usage d'un tonneau neuf, il faut d'abord le laver avec de l'eau froide et ensuite l'échauder avec un litre d'eau bouillante dans laquelle on a fait fondre une demi-livre de sel. On agite le tonneau dans tous les sens, pour que tout l'intérieur soit humecté de cette eau, et on fait écouler : si l'on pouvait se procurer 2 litres de moût en fermentation, on rincerait avec; à défaut

de moût, on peut employer 2 litres de vin chaud.

Aussitôt qu'un tonneau vient d'être vidé, il faut, après l'avoir fait égoutter, y brûler une mèche soufrée, le bien boucher et le mettre dans un endroit sec; il peut se conserver long-temps ainsi sans contracter aucun mauvais goût.

Des vins en bouteilles.

On met le vin en bouteilles pour lui faire acquérir la maturité dont il est susceptible, et le conserver plus longtemps. Le grand point est de savoir reconnaître lorsqu'il est arrivé dans la pièce au degré convenable. En général, les vins fins et légers peuvent être mis en bouteilles au bout de 2 ou 3 ans, excepté ceux de Bordeaux, du Dauphiné et du Roussillon.

On juge par la dégustation de la maturité du vin; il ne doit être alors ni doux ni âcre, son goût doit être franc et pur. Il faut se garder de mettre en bouteilles un vin encore âpre et vert, car il ne perdrait aucun de ces défauts.

Les vins blancs peuvent être mis en bouteilles plus tôt que les rouges; le terme moyen est un an ou 18 mois. Il faut attendre qu'ils aient perdu le goût sucré qu'ils conservent plus ou moins long-temps, et qui, occasionnant une fermentation, pourrait faire casser les bouteilles.

La limpidité du vin étant un des objets les plus importants, on doit s'efforcer de l'obtenir dans toute sa pureté. La température et le temps y influent singulièrement, et l'on a remarqué qu'un vin mis en bouteilles par un froid beau et sec était moins sujet à déposer que ceux que l'on y met par un temps chaud ou humide, et quand le vent du midi souffle. Les époques du travail de la vigne sont surtout les temps qu'il faut éviter; car, alors,

ou la fermentation est générale dans toute la nature, ou le temps est disposé à l'humidité ou à l'orage.

Quoique le tirage en bouteilles soit une opération très-simple, elle exige néanmoins des précautions et de l'adresse. On perce le tonneau, au moyen d'un vilebrequin, à 2 doigts du jable inférieur; on s'arrête aussitôt que le vin paraît, et l'on enfonce le robinet sans frapper, pour ne pas agiter la lie; il faut l'entr'ouvrir en le posant, afin que l'air qui s'y trouve contenu ait un passage; autrement il s'en ferait un au travers du liquide, qu'il troublerait : on laisse couler un peu de vin, et on le ferme; on nettoie les bords du jable, d'où on fait tomber les petits copeaux produits par le vilebrequin. Dans cet état, il est bien de laisser reposer une couple d'heures.

Pour empêcher les bouteilles que l'on a vidées de contracter un mauvais goût, il faut les rincer au fur et à mesure qu'elles se vident, et les renverser ensuite sur des planches trouées.

Lorsque l'on veut s'en servir de nouveau, on les rince avec du plomb à bouteilles, pour bien détacher la lie. On y passe ensuite de l'eau jusqu'à ce qu'elle sorte claire. Comme il est nécessaire qu'elles soient bien égouttées avant d'y mettre du vin, on peut les rincer quelques heures d'avance, et les renverser sur la planche trouée.

On ne remplit les bouteilles que jusqu'à 2 pouces de l'orifice du goulot, afin de laisser entre le vin et le bouchon un intervalle suffisant.

Lorsque le vin ne coule plus que lentement, on soulève doucement le fond postérieur de la pièce. Si les dernières bouteilles que l'on tire sont troubles, on les met à part, on les bouche, on les laisse reposer, et on décante.

On choisit les bouchons souples et unis, et le moins poreux possible : il est bon de n'employer que des bouchons neufs et de première qualité pour boucher les vins fins et même ceux d'ordinaire; car, dans ce dernier cas, ils servent plusieurs fois pour ceux que l'on boit de suite, en ayant l'attention de ne pas les percer de part en part en débouchant, parce qu'alors ils laissent échapper le liquide ou passer l'air; on les conserve aussi dans un endroit sec.

Pour bien boucher une bouteille, il faut que le bout le plus mince entre avec peine dans le goulot : pour rendre cette opération plus facile, on le trempe dans le vin. La méthode de faire tremper les bouchons 24 heures à l'avance est vicieuse, en ce que le liége, gonflé au moment où l'on s'en sert, se dessèche à la longue, et ne bouche plus aussi bien; au lieu qu'employé sec, il se gonfle peu à peu, et bouche parfaitement. Si on doit goudronner, le bouchon enfoncé ne doit dépasser que de 2 lignes le col de la bouteille.

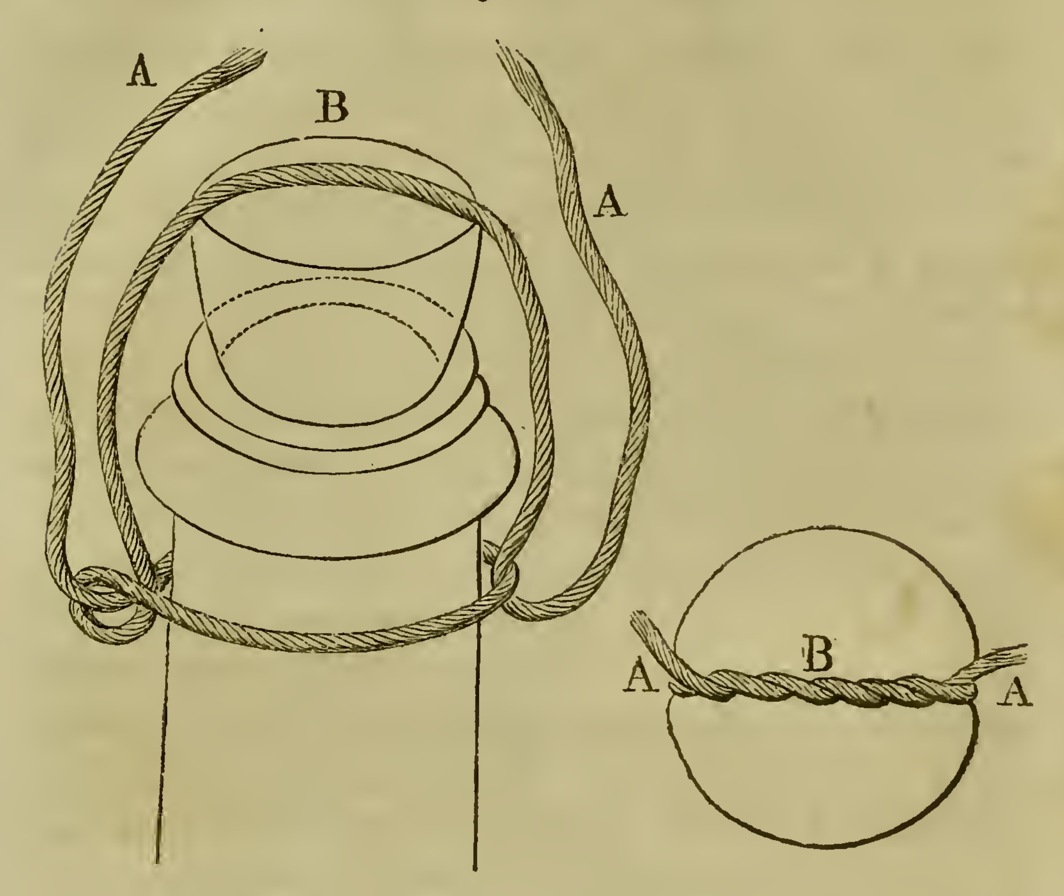
On est dans l'usage de goudronner les bouchons d'un vin que l'on veut garder long-temps, pour les garantir de l'humidité et de la piqûre des insectes.

A cet effet, on trempe la partie saillante du bouchon, et l'anneau du goulot de la bouteille, dans le goudron chaud. Pour que le goudron tienne mieux, il faut avoir le soin d'ôter au goulot des bouteilles l'ancien goudron.

Si l'on n'est pas à même d'acheter des tablettes de goudron toutes préparées pour bouteilles, on en composera un de 1 kilogramme poix-résine, 500 grammes poix de Bourgogne, 250 de cire jaune et une couleur à volonté. On fait fondre et on mélange sur le feu. Ceci pour 300 bouteilles.

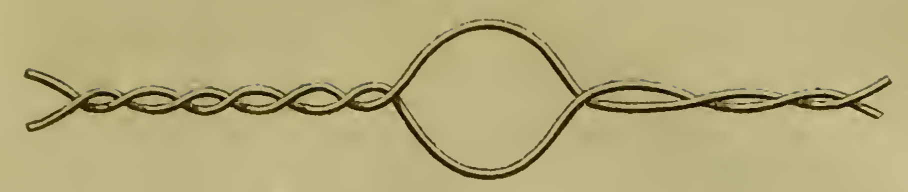
Lorsque l'on veut nuancer la couleur, on ajoute des couleurs communes en poudre.

Bouchage avec liens.



Pour une bouteille telle que celles à contenir de l'eau de Seltz, on emploie une ficelle en trois, bien câblée, que l'on passe attentivement comme celle que l'on voit, de grandeur naturelle, dans la figure ci-dessus, puis on fait un double nœud des deux bouts A A sur le milieu du bouchon en B. On établit ensuite un second lien semblable, en croix sur le premier.

Mais si le liquide doit être conservé longtemps à la cave, un premier lien de ficelle est appliqué, puis un second en fil de fer que l'on tortille selon la figure ci-après, demi-grandeur naturelle, et dont on fait rejoindre les bouts sur le bouchon au moyen d'une pince.



Les bouteilles, une fois remplies, bouchées et goudronnées, sont placées en pile dans la cave, dans des cases formées en maçonnerie ou en planches, et auxquelles on donne ordinairement la longueur d'une latte. On commence par niveler le terrain sur lequel on veut élever la pile, et le garnir d'une couche de sable fin; on met au fond 4 ou 5 lattes de chêne les unes sur les autres, pour former une élévation telle, que le goulot de la bouteille portant dessus, celle-ci soit placée bien horizontalement. En plaçant chaque bouteille, on incline le bouchon en bas pour l'imbiber et qu'il ne reste point d'air entre lui et le vin. On a soin qu'il y ait un petit intervalle entre chaque bouteille. Sur le ventre du premier rang, et à 3 centimètres du cul des bouteilles, on pose une latte pour supporter le col de celles du second rang, dont les culs portent sur les lattes posées sous le col des premières dans les intervalles entre chaque col de bouteille; on continue ainsi jusqu'à la hauteur d'environ un mètre, qui est la plus convenable quand on veut éviter de casser les bouteilles. Si l'on a été obligé de se servir de bouteilles étoilées, on les met à part pour les ranger sur le haut de la pile.

Des soins à donner aux vins en bouteilles.

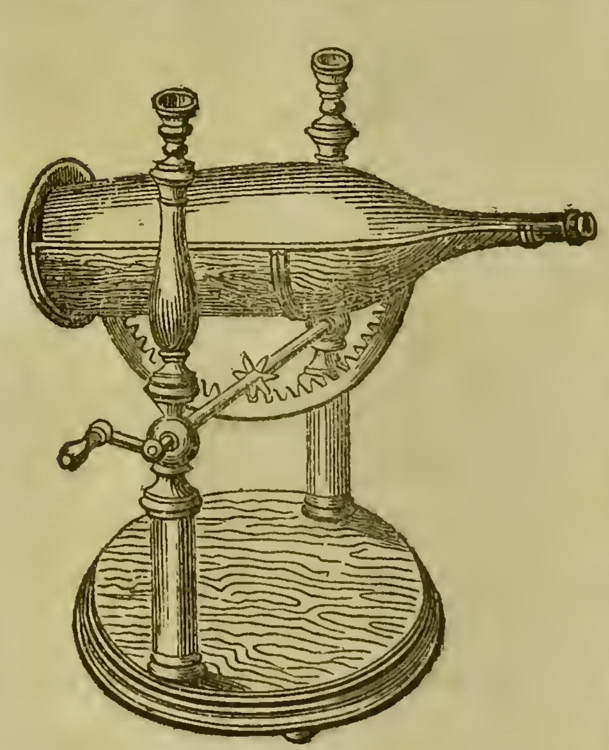
Presque tous les vins déposent en bouteilles sous différentes formes; les rouges, particulièrement, forment un dépôt plus abondant, qui se compose de la presque totalité de la partie colorante. Les vins fins, que l'on garde le plus long-

temps, sont aussi ceux qui ont un plus grand dépôt; mais, tant qu'on ne les déplace pas, il est inutile de les transvaser : c'est seulement quand on veut les mettre sur table qu'il est nécessaire de faire cette opération pour les boire limpides. Elle consiste à déboucher la bouteille le plus doucement possible, pour ne pas agiter le dépôt; vider dans une bouteille propre, ou une carafe, et s'arrêter aussitôt que le liquide se trouble.

Servez-vous des paniers à vins indiqués à la page 43, ou du versoir belge ci-dessous.

Versoir.

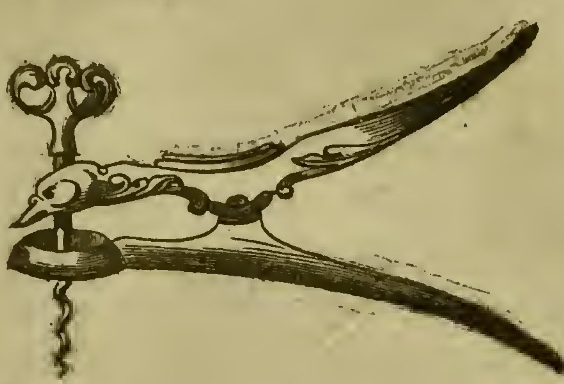
Voici un *versoir* en usage à Bruxelles, pays où les vins de France sont recherchés et où les gourmets aiment à les boire purs de tout dépôt.



Sur un plateau de bois de 20 centim. s'élèvent deux colonnettes de 27 centim. entre lesquelles on a suspendu sur deux petits axes un porte-bouteille en bois creusé. Sur ce support on place la bouteille dans la position où elle était à la cave, on la débouche avec le tire-bouchon à tourniquet, de la page 44, ou avec le tire-bouchon-levier ci-après, on tourne la manivelle qui agit sur l'engrenage placé sous le porte-bouteille, et le plus léger mouvement lui donne l'inclinaison nécessaire pour verser le vin sans que le dépôt soit déplacé. Le

tout est construit en bois, sauf la manivelle et l'engrenage qui sont en cuivre. Le nombre des dents est de 38 et 8 à la tige de la manivelle. On le trouve chez M. Lavoisy, au bazar de l'Industrie.

Tire-bouchons.



Le tire-bouchon à levier de M. Dordet, rue des Fossés-Montmartre, 9, est d'un bon usage à table. Il coûte moins cher que celui à tourniquet, et offre les mêmes avantages.



Celui de M. Lelieur, rue du Puits, n. 8, est muni, à la naissance de la tige, d'une crémaillère qui force le bouchon le plus serré à tourner dans le goulot de la bouteille et à sortir sans faire grand effort.

De l'emploi des vins à table (1).

Le vin rouge est généralement adopté pour pré-

(1) Voici le tableau de la quantité d'alcool que contient chaque espèce de vins, en les supposant de bons crus, et point falsifiés, car on doit penser à la diversité des qualités de vin dans un même pays ; sur 100 parties :

Porto	24	Côte-Rôtie	12
Madère	20	Ermitage rouge	12
Constance	19	Champagne	11
Malaga	17	Muscat, Lunel et Frontignan	11
Ermitage blanc	17	Tokay	10
Bourgogne	14		
Bordeaux	13		

lude d'un repas; mais, quoique d'ordinaire, il faut qu'il soit bon, car les palais, non encore altérés par les épices des mets, ont toute la finesse dégustative. C'est alors que figurent les vins de Basse-Bourgogne, parmi lesquels celui de Mâcon joue le premier rôle : on peut cependant lui substituer ceux d'Avallon, Coulange, Tonnerre, Vermanton, Irancy, Chassagne, Mercurey et Auxerre, et les vins dits orléanais, en première qualité, des crus de Beaugency, Saint-Denis et Saint-Ay.

Paraissent ensuite le Beaune et le Pomard, le léger Volnay, le Clos-Vougeot, le Chambertin et la Romanée, le Saint-Émilion, etc. A ceux-là succèdent les vins capiteux du Roussillon et de la côte du Rhône, parmi lesquels on a le choix entre ceux de Jurançon, Grenache, Pic-Pouille, Château-Grillé, Côte-Rôtie, l'Ermitage, Saint-Gilles et Tavel.

C'est le moment où les vins blancs fins viennent prendre la place des rouges; si l'on veut du Bordeaux, le goût décidera entre le Grave, le Barsac, le Ségur, le Sauterne ou le Médoc. En vins de Bourgogne, on hésitera entre le Mont-Rachet et le Meursault; en vins de la côte du Rhône, le Condrieux, le Saint-Perey et le délicieux Ermitage balanceront aussi les suffrages.

Au dessert, le Champagne remplit les verres de sa mousse argentine et pétillante. Il occupe la première moitié de ce service, pour procurer plus de plaisir aux dames; car il a toujours un peu de verdeur, et la tisane de Champagne, l'Aï, le Pierry et l'Épernay, non mousseux et vieux, obtiennent la préférence auprès des gourmets.

Cependant on a porté la main aux pâtisseries sucrées et aux crèmes; c'est alors que paraissent

les vins spiritueux et liquoreux du Roussillon, du Languedoc, de la Provence et de l'Espagne. Rivesalte, Lunel, Grenache, Malvoisie, Frontignan, Malaga, Xérès, Alicante coulent à l'envi dans les verres.

Tel est, en abrégé, l'emploi des vins à table; nous ne les avons pas tous nommés; mais on peut juger de l'usage de ceux que nous avons omis, par les qualités qui les rapprochent de ceux que nous avons cités.

On sait que les vins de liqueur se conservent debout dans des armoires. Les autres exigent, pour être dégustés avec tout leur bouquet, ou la fraîcheur ou un léger degré de chaleur; tels sont les Bordeaux, qu'il faut monter quelques heures d'avance et exposer à l'air plus ou moins chaud. Les Bourgognes demandent à être servis frais, mais non à la glace, condition qui n'est supportée que par le Champagne, ou, tout au plus, par les vins d'ordinaire.

Nous avons donné sur l'emploi des vins des renseignements bien plus détaillés dans notre *Almanach des Ménagères et des Gastronomes*, année 1854.

Voici une note faite par un gourmet, et qui pourra être utile à ses confrères.

Dans les vins le *bouquet*, ou arôme, est attribué à une huile essentielle odorante et qui devient plus sensible dans un air chaud. C'est pour cela que l'on ne veut pas boire frais les vins de Bordeaux. — Le vin est *corsé*, il a du corps, quand il a de la force vineuse. — Il est *droit en goût* quand il est naturel, exempt de mélanges. — Par *franc de goût* on entend qu'il n'est vicié ni par le fût ni par la vidange. — Le vin *généreux* pro-

duit un sentiment de bien-être et un effet tonique. — On le dit *liquoreux* quand il a de la douceur et qu'il coule lentement. — Un vin *moelleux* ne laisse pas sur la langue la saveur styptique et astringente des vins durs, tels que les Bordeaux nouveaux. — Les vins *nerveux* résistent sans perdre leurs qualités aux voyages et aux influences atmosphériques.

PROPRIÉTÉS DES ALIMENTS.

« Ce n'est pas ce que l'on mange qui nourrit, » mais ce que l'on digère. » On peut juger par ce proverbe combien il est utile de connaître les qualités ou les défauts des aliments.

ALIMENTS COMPOSÉS PRINCIPALEMENT DE FÉCULE. — La fécule fait la base des graines céréales et se trouve aussi en abondance dans la pomme de terre, dans les fèves, pois, haricots, lentilles. A cette fécule se trouvent unies des *substances azotées* en proportions variables et qui constituent la propriété nourrissante de ces végétaux.

Dans la farine des céréales (blé, seigle, orge), il existe de plus une substance beaucoup plus azotée, le GLUTEN, qui par beaucoup de ses propriétés correspond aux substances animales. C'est la matière nourrissante par excellence, et on l'appelle souvent *fibrine végétale,* parce que, dans la chair des animaux, c'est la *fibrine* qui est la partie la plus nourrissante. Plus une farine est riche en *gluten* plus elle est nourrissante. Les pois, haricots, lentilles, maïs en renferment, mais moins que le blé.

Quand on fait cuire des farineux, on les voit se gonfler beaucoup, et cet effet est dû à la fécule qui absorbe l'eau; de sorte que, si on les mange avant d'être bien cuits, le gonflement se produit dans l'estomac de manière à produire des vents. Mais cet effet ne provient que des matières mucilagineuses qui s'y trouvent unies : d'où résulte que le *blé* n'incommode pas sous ce rapport; tandis que le *haricot,* qui contient beaucoup de mucilage, incommode quantité de personnes. — Le *pain* le plus léger est celui qui est le plus fermenté, tel est le pain *mollet;* mais il est moins nourrissant que celui de pâte ferme, car pour le même volume il y a moins de matière *. Le *pain de seigle*, moins nourrissant que celui de *froment*, parce que sa farine contient moins de *gluten*, est un peu relâchant. Le pain de *gruau* est plus riche en *gluten.* Si on emploie du gluten frais ** au moment du pétrissage on obtient ce qu'il y a de plus nourrissant. On s'en sert surtout pour les convalescents. La *mie* est plus nourrissante que la *croûte* dont la partie féculente est desséchée au four. La soupe faite de croûte est donc plus légère et moins nourrissante. Le pain rassis est plus nourrissant et plus léger que le pain tendre, parce qu'il a perdu de son eau.

* Un pain sans levain serait lourd et indigeste. En introduisant le levain il se produit une fermentation comme dans le vin où le marc dissous se transforme en alcool et en gaz acide carbonique. Ce gaz, dans le pain, soulève la matière azotée et élastique qu'on appelle gluten; puis, quand on met au four, la chaleur tend à faire sortir ce gaz du pain. Il en résulte qu'il crève la masse et produit les creux de la mie : l'alcool s'évapore et la cuisson de la croûte s'opère.

** La farine se compose de gluten et de fécule. On les sépare par un lavage.

La *pomme de terre* contient le quart de son poids de fécule, c'est un des aliments dont la digestion est plus facile et qui est préférable à tous les autres légumes; mais il faut qu'elle soit à son point de maturité et point germée, car elle aurait perdu sa fécule.

La *fève* fraîche forme une nourriture douce et légère : mûre, elle est plus nourrissante; avec sa robe, elle a une qualité plus tonique et un peu échauffante. — On peut appliquer à la *lentille* ce qui a été dit de la fève, aussi sa purée se digère mieux que le grain entier. — Le *haricot* blanc cause plus de vents que le rouge, et celui-ci est plus échauffant. — Les *pois* secs sont moins venteux que les haricots. — Tous ces légumes sont plus nourrissants en maturité, c'est-à-dire secs que verts; mais les verts sont beaucoup plus légers à l'estomac. — La *châtaigne* est très-nourrissante, mais elle gonfle beaucoup dans l'estomac, parce qu'on ne la fait jamais cuire à son véritable point qui est une bouillie bien cuite; alors elle devient un aliment léger et très-nourrissant. — Le *riz* est le grain qui contient le plus de fécule, il est léger et très-nourrissant cuit dans un liquide et complétement crevé. On peut appliquer les mêmes recommandations à l'*orge* et au *maïs*, au *sagou*, au *salep* et au *tapioca*. — Du reste, plus les farines sont riches en fécule, plus il est nécessaire de leur laisser prendre à la cuisson une quantité d'eau suffisante pour leur complet gonflement. Le *vermicelle*, la *semoule* et le *macaroni* participent des propriétés du blé.

ALIMENTS COMPOSÉS DE CHAIR. — La chair des animaux est formée spécialement par un assemblage de fibres musculaires rapprochées en fais-

ceaux et enveloppées de tissu cellulaire. Elle renferme de la graisse et du sang, des débris de vaisseaux et des nerfs. Ces fibres musculaires sont constituées par de la *fibrine*, substance *azotée* qui est la partie la plus nourrissante de la chair. Quant au *tissu cellulaire*, il se transforme, par une ébullition prolongée dans l'eau, en *gélatine* ou *gelée,* substance très-peu nourrissante, malgré la croyance vulgaire. A l'article *pot-au-feu,* on verra qu'il faut, pour obtenir de bon bouillon, que l'ébullition soit douce et lente, afin que le bouillon puisse dissoudre la *fibrine* et s'en approprier les sucs, aux dépens, à la vérité, de la viande, qui a perdu beaucoup de ses propriétés nourrissantes et de sa saveur, « son *osmazôme.* » — La viande rôtie doit sa saveur si agréable à ce que la cuisson s'est effectuée avec son jus propre, sans mélange d'eau. Elle a toute son osmazôme, qui même s'est déposée en partie à sa surface et a occasionné la belle couleur que les cuisiniers appellent *glace.* — Dans les jeunes animaux (les veaux, les agneaux, les poulets, etc.), on trouve plus de tissu cellulaire; la chair n'est pas complétement organisée : le bouillon que l'on en ferait serait riche en gélatine, mais peu nourrissant. — C'est dans la chair du *bœuf* que réside l'aliment le plus nourrissant de tous, ce qui sert à la nourriture de l'homme : ses chairs rôties, surtout lorsqu'elles sont peu cuites, excitent l'estomac, facilitent son action digestive et fournissent une si grande proportion d'éléments réparateurs que le corps en est restauré plus promptement et plus complétement que par tout autre aliment, et qu'après leur digestion il est rendu très-peu d'excréments, condition qu'elles partagent avec

les substances qui contiennent beaucoup de fécule. Mais, si elles donnent la vigueur, elles donnent aussi une disposition aux inflammations, aux hémorrhagies, aux apoplexies, à la goutte et à toutes les indispositions qui proviennent d'une nourriture trop substantielle.

La *vache* a les mêmes qualités, mais à un degré beaucoup moins prononcé.

Le *mouton* contient moins de jus que le bœuf et sa chair est presqu'aussi nourrissante.

La chair de *porc* est lourde, mais elle nourrit beaucoup. La *charcuterie*, par ses assaisonnements excitants, en change la nature, la rend plus digestive, mais excitante et échauffante. Le *sanglier* est dans le même cas.

Le *chevreuil*, le *daim*, le *cerf* participent des qualités du mouton, mais leur chair est excitante et échauffante. Il en est de même du *lièvre*. On peut en dire autant, mais à un moindre degré pour l'excitation et l'échauffement, des *alouettes* et autres *petits oiseaux* sauvages, ainsi que des *bécasse*, *bécassine*, *caille*, *perdrix*, *faisan*, *pigeon*, *oie* et *canard* sauvage (le canard domestique est moins excitant, mais aussi moins nourrissant). Le *lapin* vieux est indigeste.

Les *cœurs* et les *rognons* sont en général d'une pesante digestion.

ANIMAUX A CHAIR BLANCHE ET FERME. Les *écrevisses*, *homards*, *crabes*, *crevettes* ont une chair qui ne le cède qu'à celle des grands animaux pour être nutritive; mais elle est échauffante, surtout avec les assaisonnements qu'on lui prodigue, et est dangereuse pour les jeunes gens, dont elle exciterait les désirs. Le *thon*, l'*esturgeon*, la *morue*, le *maquereau*, le *saumon* et la *truite sau-*

monée sont nourrissants, mais d'une digestion plus ou moins lourde; la *raie* est moins indigeste.

ANIMAUX A CHAIR BLANCHE, TENDRE ET GRASSE. Les plus gras sont les plus difficiles à digérer. Parmi les poissons dont la chair est lente à digérer, on citera l'*anguille*, la *lamproie*, la *tortue* et les *carpes* trop grasses ainsi que l'*alose;* mais elles sont de digestion facile. — Le *dindon*, quoique la chair en soit grasse, est bien préférable aux précédentes et contient beaucoup de matière nutritive. Le *lapereau*, le *perdreau*, le *poulet*, moins nourrissants, sont légers.

Les POISSONS dont la chair très-tendre et délicate se digère promptement sans peser sur l'estomac, surtout les jeunes, sont les *merlan, limande, perche, éperlan, goujon, rouget, carpe maigre, sole, turbot, carrelet, barbue, brochet, dorade, truite* de rivière, *lotte*. Le *hareng* l'est un peu moins, surtout pec et saur. Le *barbeau* est meilleur vieux, parce qu'il perd les mauvaises qualités qui le rendent d'une digestion pénible : il faut jeter ses œufs, qui sont très-indigestes, ainsi que ceux du brochet. La *brème* est visqueuse et la *tanche* dure. — Les poissons des eaux vives sont plus légers que ceux des eaux stagnantes, dont la chair est indigeste. En général la chair des poissons forme une nourriture relâchante, quoique nourrissante.

ANIMAUX A CHAIR GÉLATINEUSE. J'ai déjà dit que leur chair est moins nourrissante que celle des animaux faits, tel, par exemple, le veau relativement au bœuf; la digestion en est plus difficile : on citera d'abord les *pieds, oreilles, têtes, jarrets, palais*, etc., puis le *cochon de lait*, le *chevreau* et

l'*agneau*, la *grenouille*, le *limaçon*, l'*escargot* qui sont plus ou moins digestibles.

ALIMENTS QUI NE CONTIENNENT NI CHAIR MUSCULAIRE NI FÉCULE. Le *sang* (le *boudin*) est nutritif, mais indigeste. Les *foies*, surtout les foies gras, sont tous indigestes; celui de veau est préférable. On en dira autant des *cervelles*, *ris*, *fraises*, *tripes*, *gras-double*, *mou de veau*. — Les *huîtres* donnent beaucoup de nourriture sans fatiguer l'estomac, leur eau en accélère la digestion; l'eau-de-vie et le lait en entravent la digestion, au lieu de les dissoudre. De mai en septembre elles sont molles et fades. Les huîtres cuites ou marinées sont difficiles à digérer. Il en est de même de la *moule* sous *tous* les rapports.

OEUFS. Le blanc, mangé cru et refroidi, pèse sur l'estomac; battu, il est plus digestif; cuit en lait, il se digère aisément; à l'état *dur* il est peu nourrissant et d'une digestion longue et difficile. Le jaune nourrit bien, est d'une facile digestion, et, mélangé avec le blanc, aide à la digestion; surtout à l'état de demi-cuisson, qui est le meilleur. En général l'œuf est échauffant, surtout quand il est vieux. Les œufs de poisson participent du jaune d'œuf d'oiseau. Ceux qui, à la cuisson, restent visqueux et transparents, sont purgatifs et dangereux.

Le LAIT tient le milieu entre la nature végétale et animale, il se digère facilement et promptement, mais il affaiblit l'estomac et les intestins; c'est un mauvais aliment pour ceux à qui il produit cet effet, mais les aromates, les spiritueux, le sucre et surtout le café facilitent sa digestion. Le *fromage* blanc se digère bien. Les fromages préparés avec du sel sont en général

excitants, mais par cela même faciles à digérer. Le *beurre* frais est d'une digestion très-facile, il est plus nourrissant que la graisse et l'huile. Rance ou trop cuit, il devient excitant; fondu, il n'est pas aussi bienfaisant que le frais, et le salé lui est préférable. Ajouté aux aliments, il les rend plus nourrissants et plus digestifs.

CHAMPIGNONS. TRUFFES. Les champignons, que Néron appelait un mets des dieux, parce qu'ils avaient empoisonné les empereurs Tibère et Claude, dont il avait fait faire l'apothéose, et qui, depuis, ont causé la mort du pape Clément VII, du roi Charles VI, de la veuve du czar Alexis et de bien d'autres, sont toujours un aliment lourd et indigeste, même lorsqu'ils sont bien choisis et venus sur couches. La digestion en est lente, et ils fournissent assez peu de matière vraiment nourrissante. Il faut par conséquent éviter d'en manger beaucoup à la fois, et le mieux est de les reléguer, comme on le fait le plus souvent, parmi les assaisonnements. On a remarqué que les champignons sont moins indigestes quand on les prend récents et qu'on les a fait mûrir dans de l'eau acidulée avec du vinaigre ou du suc de citron *.

* Vers le milieu de 1852, les journaux ont parlé d'un gastronome plein de courage, M. Frédéric Gérard. Ce n'est pourtant pas le tueur de lions d'Afrique, mais c'est le destructeur de la partie vénéneuse des champignons. En présence de plusieurs savants, M. Gérard et sa famille ont mangé, en assez grande quantité, des champignons les plus vénéneux sans en être nullement incommodés. Il leur a donné toutes les preuves possibles qu'il agissait avec la meilleure foi du monde, et que depuis plusieurs années il avait consommé une quantité considérable de champignons des plus vénéneux. Voici la recette communiquée par lui, et publiée, entre autres, dans le journal *la Patrie*, en septembre 1852, par M. Moigno, professeur de physique : « Pour chaque demi-kilogramme de champignons coupés en morceaux d'assez médiocre grandeur, il faut un litre d'eau acidulée par 2 ou 3 cuillerées de vinaigre, ou 2 poignées de sel gris,

Les truffes, qui ne sont pas moins difficiles à digérer, sont plus nourrissantes, parce qu'elles contiennent une quantité notable de fécule. Elles renferment aussi un principe plus excitant, ce qui a fait croire qu'elles étaient aphrodisiaques ou rendaient amoureux. Mais cette opinion ne paraît fondée que parce qu'étant toujours d'un prix assez élevé, elles ne sont mangées ordinairement que dans des repas où se trouvent déjà d'autres aliments excitants et fort assaisonnés. Nous ferons, au surplus, la recommandation, comme pour les champignons, de n'en pas manger beaucoup à la fois, bien qu'elles ne puissent produire que des indigestions, et qu'elles n'aient jamais d'effets vénéneux.

LÉGUMES rafraîchissants et peu nourrissants : *pourpier, poirée*, *arroche*, *épinard*, *laitue*, *romaine*. — Plus nourrissants : *chicorée*, *cardon*, *salsifis*, *topinambour;* l'*asperge*, aliment très-doux, a sur les reins une action qui produit une mauvaise odeur : elle peut avoir son danger pour les personnes atteintes de maladies des voies urinaires; l'*oseille*, très-rafraîchissante, est nuisible à celles atteintes de gravelle, et l'on peut en dire autant de tous les acides; la *tomate* est rafraîchissante et acide; l'*artichaut* est doux et n'a rien

si l'on n'a pas autre chose. Dans le cas où l'on n'aurait sous la main ni vinaigre ni sel, mais seulement de l'eau, il faudrait la renouveler une ou 2 fois; on laisse les champignons macérer dans le liquide pendant 2 heures entières, puis on les lave à grandes eaux. Ils sont mis alors dans de l'eau froide qu'on porte à l'ébullition, et après un quart d'heure ou une demi-heure on les retire, on les lave, on les essuie, et on les apprête, comme un mets spécial ou comme garniture; ils comportent les mêmes assaisonnements que les champignons comestibles. »

Ce sujet est trop délicat pour qu'on ose ici engager personne à faire des essais; mais il est assez intéressant pour provoquer l'examen des chimistes et des autorités médicales.

d'échauffant; la *betterave*, quoique très-sucrée, n'est pas nourrissante comme on pourrait le croire; le *melon* ne serait fiévreux qu'autant qu'on en ferait excès. Le *potiron* est nourrissant quand il est compacte et farineux; le *navet* nourrit peu et gêne par ses propriétés venteuses. La *carotte* n'est pas aussi digestive qu'on le croit, le *panais* nourrit plus qu'elle. Le *céleri* est excitant, échauffant, d'une digestion difficile cru, bien plus facile cuit. L'*ognon* cru est très-stimulant, agit à la manière de l'ail et de la moutarde, et réveille l'action des organes engourdis : il faut ne le manger que cuit à cause de sa propriété excitante et échauffante; le *poireau* est beaucoup plus doux et même émollient. Le *chou*, cru, contient une matière âcre et indigeste, aussi lui faut-il une cuisson complète d'au moins 5 ou 6 heures : ses propriétés venteuses diminuent quand on l'assaisonne au gras, mais il en devient plus indigeste; ses feuilles vertes surtout sont nuisibles. Le *chou-fleur*, plus doux, participe cependant des mêmes mauvaises propriétés, surtout dans ses grosses côtes. Dans la *choucroute* le sel et l'acide qui s'est formé en font un aliment moins indigeste. Le *cresson* est loin d'être rafraîchissant, il contient du soufre, et il est excitant et échauffant si l'on en mange beaucoup : il se digère assez bien; le *radis* et les *raves* ont les mêmes propriétés quand ils ne sont pas très-tendres et jeunes; le *raifort* et le *radis noir* sont très-excitants.

Les *salades* ont les propriétés douces ou excitantes des substances dont elles sont composées, mais leur état de crudité fait qu'elles ne sont pas d'une digestion aussi facile.

Les FRUITS contiennent tous du mucilage, une gelée et du sucre : c'est par ces 3 substances qu'ils sont nourrissants. Ils renferment aussi des acides qui les rendent rafraîchissants. Ils commencent tous par être acerbes, ils deviennent acides et enfin sucrés et nourrissants. La cuisson influe sur leurs qualités, elle fait perdre une partie de leur insalubrité aux fruits verts, elle rend les autres plus digestifs et plus nourrissants. Le sucre rend les fruits crus plus faciles à digérer, surtout si on y ajoute des aromates et du vin. Les fruits huileux, tels que les *noix*, *noisettes*, *amandes*, sont nourrissants mais indigestes, si on n'en fait pas d'usage mêlés à d'autres aliments, particulièrement quand ils sont vieux, car ils le sont beaucoup moins étant jeunes et à l'état de cerneaux. Le *cacao* dont on fait le *chocolat*, au moyen du sucre et de la vanille que l'on y joint, en font un aliment doux et d'une digestion facile pour beaucoup de personnes, mais excitant et échauffant pour un plus grand nombre.

ASSAISONNEMENTS doux. L'*huile* est un peu plus nourrissante que les légumes dont nous venons de parler : la meilleure est celle d'olives, faite à froid et point vieille; les autres sont plus sujettes à rancir et à peser sur l'estomac. Prise en quantité elle deviendrait un purgatif, et elle affaiblirait les organes si elle n'était toujours accompagnée d'assaisonnements excitants tels que poivre, sel, vinaigre. — Le *sucre*, pris en petite quantité, facilite la digestion, et l'eau sucrée est le meilleur moyen de débarrasser l'estomac des aliments qui y séjournent trop longtemps. Il n'est échauffant que quand on en use avec excès ou qu'il est altéré par une forte cuisson, ou encore

qu'il est uni à des substances excitantes comme dans les bonbons; il est très-nourrissant sans fatiguer en rien les organes. — Le *miel* ne peut servir à la nourriture autant que le sucre, parce que pris seul à la dose de quelques onces seulement il devient purgatif; il produit des vents et ne se digère pas toujours bien.

Assaisonnements *excitants*. Le *sel*, pris en petite proportion, excite utilement la digestion, mais à haute dose il produit une grande irritation. Les *salaisons* sont insalubres parce que le sel durcit le tissu des chairs, et, même dessalées, elles sont plus sèches et plus difficiles à digérer. Le *vinaigre* pur irrite l'estomac, étendu d'eau il forme une boisson rafraîchissante; en petite quantité dans les aliments il facilite la digestion. Mais les *cornichons* et autres végétaux confits au vinaigre sont aussi nuisibles à l'estomac que le vinaigre pur. Il fait maigrir, mais c'est aux dépens des organes. La *moutarde* est un excitant très-fort, mais prise en petite quantité elle aide à la digestion. Le *poivre* produit des effets semblables. Le *poivre long*, le *gingembre*, la *muscade*, le *piment*, les *clous de girofle*, les *épices*, etc., ont des effets analogues. La *cannelle*, le *laurier*, le *thym*, la *sarriette*, l'*anis*, la *coriandre*, etc., sont seulement aromatiques, et s'ils échauffent ils n'irritent pas autant. L'*ail* cru est aussi excitant que la moutarde, mais cuit, et surtout dans un liquide, il perd la plus grande partie de sa force et aide alors à la digestion. La *ciboule*, l'*échalote*, l'*ognon* ne diffèrent de l'ail que par une action moins énergique. La *civette* et la *rocambole* sont encore plus faibles. Enfin, le *persil*, le *cerfeuil*, la *pimprenelle*, l'*estragon*, la *passe-pierre*, etc., ne sont

que des aromates qui ne sont pas dangereux. — En général les assaisonnements nourrissent très-peu, mais ils peuvent être utiles de trois manières : 1° en ajoutant des saveurs aux aliments; par là ils excitent l'appétit, et comme la digestion d'une substance qui plaît et flatte le goût est plus aisée, toutes choses égales, déjà sous ce rapport ils facilitent la digestion ; 2° ils modifient les qualités des aliments; c'est ainsi qu'en faisant séjourner les viandes dans le vinaigre, l'huile, le beurre, on les attendrit pour les rendre plus susceptibles d'être attaquées par les organes digestifs; 3° enfin l'excitation qu'ils déterminent dans ces derniers donne plus d'activité à la digestion, mais on n'en peut tirer avantage qu'autant qu'on les emploie à petite dose, qu'ils ne sont pas trop forts et qu'on en use modérément, car ils n'excitent qu'un appétit factice dont la répétition fatigue.

PATISSERIES. Leur pâte n'étant pas levée comme celle du pain, et n'étant pas cuite avec autant d'eau, elle reste difficile à dissoudre dans l'estomac ; la *brioche* et surtout le *baba* et le *savarin*, ayant de la levûre, sont moins lourds. Le *biscuit* se digère mieux, parce qu'il contient plus de sucre et que sa pâte s'est levée naturellement. Les *nougats* sont très-indigestes ; et le *pain d'épices* n'est pas sans inconvénient sous ce rapport, comme sous celui de purger. Tout le monde sait combien pèsent la *croûte de pâté*, les *galettes*, les divers *flans*. Les *pâtes feuilletées* ne sont moins lourdes en apparence que parce qu'on n'en mange pas autant à la fois.

PRÉPARATION DES ALIMENTS. Dans ce qui précède, on a parlé, autant que l'espace pouvait le permettre, des avantages ou des inconvénients

des aliments rôtis ou bouillis : il reste à dire quelques mots sur d'autres préparations. — L'*étuvée* ou étouffée, qui consiste à faire cuire les viandes dans leur jus, leur laisse tous leurs sucs et les attendrit, ce qui en fait tirer le meilleur parti possible et les rend très-saines quand on n'a pas forcé les assaisonnements. L'étuvée au vin est toujours accompagnée d'assaisonnements forts qui en font un aliment excitant et échauffant. — La *friture*, qui exige que la graisse soit portée à un point élevé de chaleur et de cuisson, est indigeste pour les estomacs peu vigoureux, d'autant qu'il s'y joint souvent une épaisseur de pâte qui absorbe plus de cette graisse qui est dénaturée par des cuissons répétées. La friture la moins malsaine est celle des objets qui ne sont que farinés. Les *roux* ont l'inconvénient de la graisse, du beurre ou de l'huile chauffés fortement avec de la farine; deux choses peu convenables aux estomacs faibles ou irritables.

La cuisson des légumes dans l'eau en rend la digestion plus facile.

On terminera cet article, auquel il est à regretter que l'espace ne permette pas de donner plus d'étendue*, en recommandant de manger lentement, si on veut faire une bonne digestion, et de ne jamais manger avant que la digestion du repas précédent soit terminée.

Boissons. Si l'homme ne buvait qu'autant que l'exige le travail de la digestion, s'il se bornait à

* Il aurait fallu pouvoir insérer ici dans toute son étendue le Traité des aliments, leurs qualités, leurs effets, et du choix que l'on en doit faire selon l'âge, le sexe, le tempérament, la profession, les climats, les habitudes et les maladies, pendant la grossesse, l'allaitement, etc., par le docteur A. Gautier. 1 vol. in-18, 1 fr. Chez Audot.

l'usage des boissons délayantes et de quelques boissons légèrement stimulantes rendues nécessaires par la nature des aliments, jamais les liquides qu'il introduit dans son estomac ne seraient une cause de maladie. Cependant les boissons aqueuses trop abondantes rendent les digestions lentes et pénibles, et provoquent des évacuations inutiles. Les boissons stimulantes, irritantes, maintiennent les organes dans un état habituel d'irritation. Cependant elles sont utiles dans les froids et dans les chaleurs excessives, afin de rétablir l'équilibre de l'action vitale. Les boissons font dans tous les cas un meilleur usage prises en petite quantité à la fois, parce qu'il est nécessaire que la salive, substance éminemment nutritive, s'y joigne en suffisante quantité, et il en est de cela en santé comme en état de maladie.

Les *eaux* de rivière et de pluie sont les plus légères et les plus saines. Celles des puits sont chargées de plâtre et de chaux, et lourdes à la digestion. Le *thé* que l'on y joint en infusion la rend, par son principe amer, propre à exciter l'action de l'estomac; jointe au *tilleul*, elle agit de même, mais plus faiblement et plutôt comme calmant. Voy. page 589 le moyen de rendre douces les eaux de puits.

Les *vins* ont un effet plus ou moins excitant qui dépend du plus ou moins d'alcool ou esprit-de-vin qu'ils contiennent. Les vins faibles d'alcool, imparfaitement fermentés et chargés d'acide, désaltèrent bien, mais stimulent peu. Ceux qui sont plus forts font l'effet contraire; mais, s'ils causent plus facilement l'ivresse, ils n'amènent pas de coliques. Ils conviennent mieux à la santé pris modérément; ils sont toniques et fortifiants.

Il est toujours préférable de n'en faire usage que d'une seule espèce dans un repas, surtout quand ils offrent trop de différence entre eux.

La *bière* est plus ou moins nourrissante selon sa force, et elle contient, quand c'est une bière forte, une petite quantité d'alcool; la petite bière nourrit aussi, elle est rafraîchissante, mais elle est énervante, et toutes produisent un effet fâcheux sur les voies urinaires pour le peu que l'on en fasse un assez grand usage.

Le *cidre* et le *poiré* contiennent des acides; ils désaltèrent bien, mais nourrissent moins que la bière; le poiré agace les nerfs.

Les *liqueurs alcooliques*, *eau-de-vie*, *rhum*, etc., émoussent la sensibilité des organes, altèrent leur constitution et produisent l'hydropisie et autres maux terribles : l'ivresse qu'elles occasionnent est très-dangereuse. Prises à petites doses, et surtout mélangées avec de l'eau, elles sont toniques, favorables à la digestion et produisent une partie des effets du vin.

Les *liqueurs* et *ratafias* sont légèrement nourrissants en raison du sucre qu'ils contiennent, et les aromates qu'on y joint leur donnent des propriétés particulières, selon leurs différentes natures. En général, ils sont tous échauffants et plus ou moins irritants selon le plus ou moins de force alcoolique qu'on leur a donnée.

QUELQUES REMÈDES URGENTS A ADMINISTRER EN ATTENDANT L'ARRIVÉE DU MÉDECIN.

L'espace ne permettant pas de donner à cet article plus de développements, on a dû se borner à un petit nombre de cas. On fera bien de consulter le *Médecin des campagnes*, du docteur

A. G., où il est traité des maladies que l'on peut guérir soi-même et de celles que l'on doit traiter avant l'arrivée du médecin. (2 fr.; chez Audot.)

Indigestion. Quand l'indigestion est légère, on rétablit facilement la régularité de la digestion au moyen d'une infusion de thé, de camomille, de tilleul, etc., sucrée et aromatisée avec quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Lorsque l'indigestion est plus grave et a déjà donné lieu à des vomissements, il faut insister sur l'usage des boissons adoucissantes et garder une diète sévère. S'il existe de violentes nausées sans vomissements, on favorisera ces derniers en buvant abondamment de l'eau tiède, en chatouillant la luette, et, si tout cela est insuffisant, en faisant usage de l'eau émétisée (un grain d'émétique dans deux verres d'eau tiède, qu'on prendra en trois ou quatre fois à quelques minutes d'intervalle). Enfin, s'il s'était écoulé un long temps depuis le repas et que les aliments fussent descendus dans les intestins, on ajouterait aux boissons déjà indiquées l'usage de lavements adoucissants, tels que ceux de décoction de racines de guimauve ou de graine de lin.

Lorsque des symptômes graves se manifestent du côté de la tête, faire appeler un médecin.

Asphyxie. On donne le nom d'asphyxie à la suspension des phénomènes de la respiration, et par suite à celle des fonctions du cerveau, du cœur et de toutes les autres fonctions. Il ne sera question ici que de l'asphyxie par la vapeur de charbon et de celle par la chaleur.

Asphyxie par la vapeur de charbon. Les premiers secours à donner à une personne atteinte de cette asphyxie sont les suivants : exposer le malade au grand air, couché sur le dos, la tête et la poitrine un peu plus élevées que le reste du corps, asperger fortement la surface du corps et surtout le visage et la poitrine avec de l'eau tiède ou même de l'eau froide (si la température n'est pas trop basse), et continuer ces aspersions jusqu'à ce que la respiration commence à se rétablir ; frotter le corps, et plus particulièrement la poitrine, avec un linge trempé dans l'eau vinaigrée ou l'eau de Cologne, etc. ; au bout d'une à deux minutes, essuyer les parties mouillées avec des serviettes chaudes, et recommencer de nouveau les frictions ; irriter en même temps la plante des pieds, la paume des mains

et tout le trajet de l'épine dorsale avec une flanelle sèche ou une brosse en crin; promener sous le nez des allumettes soufrées et chatouiller les fosses nasales avec la barbe d'une plume; donner un premier lavement d'eau froide mêlée avec un tiers de vinaigre, et au bout de quelques minutes en administrer un second avec trente grammes de sulfate de magnésie. Pendant qu'on donne ces premiers soins, faire appeler un médecin.

Quand le malade est rappelé à la vie, le coucher dans un lit chaud, placé dans une chambre dont les fenêtres soient ouvertes, et lui faire boire quelques cuillerées d'un vin généreux, tel que celui de Madère ou de Malaga.

Asphyxie par la chaleur. Cette espèce d'asphyxie réclame les mêmes soins que la précédente.

Empoisonnement. Il y aura grande présomption d'empoisonnement toutes les fois qu'une personne bien portante ou légèrement indisposée éprouvera tout à coup, après avoir mangé ou bu un aliment quelconque, un malaise, de vives douleurs dans le ventre, des vomissements fréquents, des garde-robes abondantes, et bientôt après des syncopes, des spasmes, des mouvements convulsifs ou des convulsions intenses, etc., surtout lorsque ces symptômes persisteront avec ténacité pendant plusieurs heures ou plusieurs jours.

Nous ne parlerons que des empoisonnements déterminés quelquefois par l'usage de certains aliments ou par les substances délétères qui se forment spontanément sur les vases employés à leur préparation, quand on néglige les soins de propreté.

Empoisonnement par le vert-de-gris. Il est d'autant plus commun que ce sel délétère se forme à la surface des vases de cuivre qui composent les ustensiles de cuisine, *même des casseroles étamées si on y laisse refroidir des mets.*

Les symptômes les plus constants de l'empoisonnement par le vert-de-gris sont les suivants : saveur âcre, sécheresse de la langue, sentiment de strangulation à la gorge, nausées, vomissements abondants ou vains efforts pour vomir, coliques atroces, garde-robes fréquentes, quelquefois sanguinolentes, gonflement du ventre, pouls petit, irrégulier, soif ardente, anxiété, difficulté de respirer, sueurs froides, vertiges, etc.; abattement, faiblesse dans les membres, crampes et convulsions.

Aussitôt que les accidents produits par ce poison se manifestent, on fera boire abondamment au malade de l'eau albumineuse composée avec trois ou quatre blancs d'œufs délayés dans un litre d'eau ; à défaut d'eau albumineuse, on le gorgera d'eau pure tiède ou froide, d'une décoction émolliente ou de bouillon ; on provoquera les vomissements en chatouillant la luette avec les doigts ou les barbes d'une plume, et si le vomissement n'a pas lieu, on aura recours à l'eau émétisée (un grain d'émétique par verre d'eau). Quand le poison a été avalé depuis longtemps, si le malade a beaucoup vomi et se plaint de violentes coliques, on s'abstiendra d'administrer l'émétique, et on lui donnera une boisson adoucissante, telle qu'une décoction de racines de guimauve, ou mieux encore le lait étendu d'eau; des lavements émollients seront également employés avec beaucoup d'avantages, et s'il survient des symptômes d'inflammation dans le ventre, on se hâtera d'appeler un médecin.

Empoisonnement par les champignons vénéneux. Les principaux symptômes de cet empoisonnement sont les suivants : douleur vive à la région de l'estomac, coliques et sueurs froides, évacuations par le haut et par le bas, soif inextinguible, chaleur générale, pouls petit, fréquent et dur, gêne de la respiration, crampes dans les membres, convulsions partielles et générales, intégrité des facultés intellectuelles ; quelquefois cependant il y a des vertiges, un délire sourd et de l'assoupissement.

Dans cette espèce d'empoisonnement, qui est un des plus fréquents, il faut provoquer de suite des vomissements à l'aide d'un vomitif composé de 4 grains d'émétique dissous dans 3 verres d'eau tiède à laquelle on ajoutera 15 grammes de sulfate de soude (sel de Glauber), et qu'on fera prendre par verrées à un intervalle de dix minutes ou un quart d'heure. Si les accidents ne surviennent que plusieurs heures après le repas, comme cela arrive très-souvent, il faudra faire suivre le vomitif de l'administration de 30 ou 60 grammes d'huile de ricin prise par cuillerées rapprochées. Après ces évacuations indispensables, on calmera la douleur et l'irritation produites par le poison en faisant boire au malade une boisson mucilagineuse quelconque, telle que la décoction de riz, de racine de guimauve, etc., convenablement sucrée. Si après ces premiers

soins, les accidents persistent ou s'aggravent, appeler un médecin pour les combattre. (*Voyez* la note page 617.)

Empoisonnement par les moules. On ne connaît pas encore la véritable cause des accidents produits par les moules, et c'est à tort qu'ils sont attribués à la présence des petits crabes qu'on trouve dans leurs coquilles; l'opinion cependant la plus accréditée aujourd'hui, c'est que les moules en s'attachant à la carène des navires doublés en cuivre y absorbent une certaine quantité de vert-de-gris, qui donnerait lieu aux accidents dont leur ingestion est suivie. Quoi qu'il en soit, l'usage de ces mollusques détermine quelquefois des symptômes d'empoisonnement extrêmement graves, dont les plus constants sont: une vive douleur à la région de l'estomac, des tranchées violentes, un spasme de la poitrine, la fréquence et la petitesse du pouls, la rougeur et le gonflement de la face, une éruption de petites taches rouges sur la peau, des sueurs froides et souvent même des mouvements convulsifs et du délire.

Dès que ces accidents se manifestent, il faut les combattre promptement par l'emploi d'un vomitif (2 grains d'émétique dans un verre d'eau tiède pris en deux fois à dix minutes d'intervalle), et s'il s'est écoulé un long temps depuis l'ingestion des moules, faire suivre le vomitif de l'administration d'un purgatif, tel que 2 onces d'huile de ricin dans une tasse de bouillon léger. Quand les accidents persistent malgré ces moyens, il faut donner au malade des boissons mucilagineuses et appeler un médecin.

Brûlures. Dans les brûlures à un degré faible, il faut immédiatement plonger la partie dans l'eau froide ou glacée avec deux cuillerées d'extrait de saturne par litre, et l'y maintenir pendant longtemps; si l'immersion est impossible, on appliquera sur la partie des compresses imbibées de ce liquide, en ayant soin de les renouveler ou de les arroser très-souvent.

A un degré plus fort, il faut percer les ampoules pour en faire écouler la sérosité, et prendre toutes les précautions possibles pour conserver l'épiderme, seul moyen efficace de modérer la douleur; on recouvrira ensuite les parties avec des compresses trempées dans le liquide indiqué ci-dessus, et si l'épiderme n'a pu être conservé, on pansera la plaie avec un linge fin très-légèrement enduit de cérat et maintenu par une bande. — Les onguents, les cataplas-

mes de carottes et de pommes de terre doivent être proscrits, parce qu'ils sont plus nuisibles qu'utiles. — Pour les brûlures plus graves, appeler un médecin.

Piqûres ou plaies par instruments aigus. Extraire d'abord le corps étranger s'il est resté dans la plaie, faire bien saigner cette dernière en la pressant doucement, la laver avec de l'eau fraîche et envelopper la partie d'un linge propre. S'il survient de l'inflammation, faire des lotions émollientes et appliquer des cataplasmes de mie de pain ou de farine de graine de lin.

Coupures ou plaies par instrument tranchant. Laver la plaie avec de l'eau froide, nettoyer ses bords, les rapprocher si c'est possible, les maintenir réunis au moyen de bandelettes de taffetas d'Angleterre ou de diachylum, appliquer par-dessus une légère couche de charpie et maintenir le tout avec une compresse et une bande. Une précaution très-importante dans le traitement des coupures, c'est d'éviter tout ce qui peut en favoriser l'inflammation ou la suppuration, comme le persil, le tabac, l'eau salée, les onguents et toutes les plantes conseillées par l'ignorance. Si ces applications avaient déjà été faites, il faudrait y remédier au moyen de cataplasmes émollients. Quand les coupures ne sont pas très-profondes ni très-étendues, deux ou trois jours suffisent pour obtenir leur guérison.

Piqûres d'insectes. L'abeille, la guêpe, le frelon, etc., sont armés d'un aiguillon qu'ils abandonnent dans la plaie; une vive douleur a lieu instantanément et est bientôt suivie d'une tuméfaction locale accompagnée de pulsations sensibles. Le premier soin à prendre est d'extraire l'aiguillon avec une petite pince ou la pointe d'une épingle; cela fait, on recouvre ou on enveloppe la partie d'un linge fin imbibé d'huile d'olive ou graissé de cérat simple, auquel on ajoute quelques gouttes de laudanum.

Crevasses ou gerçures des mains. Il suffit pour s'en débarrasser d'éviter pendant quelque temps de plonger alternativement les mains dans l'eau chaude et dans l'eau froide, ou l'eau de lessive, de frotter les mains avec un corps gras, tel que l'huile d'olive, le beurre frais sans sel ou le cérat de Galien et de les mettre à l'abri de l'air vif.

Engelures. Elles sont le résultat de la mauvaise habitude que l'on a de réchauffer promptement, à l'ardeur

d'un foyer, les parties qui ont été soumises à l'action du froid. — Pour les engelures non ulcérées, on emploiera avec avantage les fomentations avec le vin aromatique. — Le vin aromatique se prépare en faisant macérer pendant quatre jours, dans un litre de vin rouge et 2 onces d'eau vulnéraire spiritueuse, demi-once de feuilles et sommités de chacune des plantes suivantes : absinthe, hysope, menthe poivrée, origan, romarin, sauge, fleurs de lavande. Le vin chaud, l'eau de savon, l'eau saturnée ou l'eau-de-vie camphrée étendue d'un tiers d'eau. Si, malgré l'emploi de ces moyens, les parties malades deviennent très-douloureuses et gonflées, il faudra employer les lotions avec les décoctions émollientes, auxquelles on ajoutera 30 gouttes de laudanum par verre de décoction. — Quand les engelures seront ulcérées, on les pansera avec la pommade de concombre, l'huile d'olive ou le cérat de Galien, étendus sur un linge fin. Ce pansement sera renouvelé matin et soir.

Verrues. Le moyen le plus efficace est de les cautériser avec l'acide nitrique (eau-forte). Pour faire cette cautérisation, on étendra d'abord un corps gras sur la partie de la peau autour des verrues, afin de la protéger, après quoi on touchera légèrement chacune d'elles avec un bout de cure-dent trempé dans l'acide.

REMÈDES QUE L'ON PEUT PRÉPARER A LA CUISINE.

Tisanes. Elles se font par infusion ou par décoction. Les tisanes par *infusion* se préparent en versant de l'eau bouillante sur les substances ou en jetant ces dernières dans l'eau en ébullition et en ayant soin de retirer aussitôt le vase du feu et de bien le couvrir. Les tisanes qu'on doit préparer ainsi sont celles que l'on fait avec les fleurs ou les feuilles, parce que leur ébullition prolongée en altérerait les principes. Les tisanes par *décoction* se préparent en faisant bouillir plus ou moins longtemps les substances pour en extraire les principes fixes qu'elles contiennent (on prépare ainsi les tisanes faites avec les bois, les racines, les fruits et les graines). L'ébullition doit être prolongée longtemps quand la tisane est préparée avec les bois ou les racines, et un peu moins longtemps lorsqu'elles sont préparées avec des racines émollientes, telles que celles de chiendent, de guimauve, de bardane, etc. Si la tisane doit être pré-

parée par décoction et infusion, on fait d'abord bouillir les substances qui nécessitent une ébullition prolongée; après quoi on ajoute celles qui doivent être seulement infusées. On retire ensuite le vase du feu, on le couvre pendant un quart d'heure et on passe à travers une étamine ou une toile serrée.

Cataplasmes. Ils peuvent être émollients, maturatifs ou résolutifs. Les cataplasmes émollients se font en versant peu à peu de l'eau bouillante sur de la farine de graine de lin, en ayant soin de la remuer jusqu'à consistance de bouillie épaisse (ces cataplasmes ainsi préparés sont bien plus émollients qu'en faisant bouillir la farine); quand ils doivent être appliqués entre deux linges, il faut préférer l'emploi d'une mousseline grossière et claire, et quand ils doivent être placés à nu, ils doivent être étendus sur un linge dont on replie les bords. Les cataplasmes peuvent aussi être faits avec de la mie de pain blanc, du riz cuit, des pommes de terre à moitié cuites et écrasées, des feuilles de mauve, de guimauve, de poirée, de violettes, de mercuriale, de seneçon que l'on applique cuites, des racines de guimauve, des carottes, des ognons de lis blanc, des poireaux cuits et écrasés. — Quelle que soit la substance qu'on emploie pour les préparer, les cataplasmes doivent être appliqués chauds et renouvelés dès qu'ils commencent à se refroidir. On conserve plus longtemps leur chaleur en les recouvrant d'un taffetas gommé.

Les cataplasmes peuvent être rendus maturatifs, en y incorporant une once d'onguent basilicum, et résolutifs en les arrosant avec quelques gouttes d'extrait de saturne.

Sinapismes. On les prépare en versant de l'eau tiède sur de la farine de moutarde récente, de manière à en faire une bouillie épaisse qu'on étend sur un linge, comme pour un cataplasme, et qu'on applique ensuite à nu sur la peau pour y produire une rubéfaction (rougeur). Le vinaigre ne doit pas être employé, parce qu'il neutralise en partie l'effet de la moutarde. En un besoin pressant, la moutarde peut être remplacée par un mélange de farine de seigle et de vinaigre, par de l'ail cru ou de la racine de raifort écrasée.—Chez les enfants, on prépare les sinapismes en arrosant les cataplasmes de farine de graine de lin avec quelques gouttes de vinaigre, ou en les saupoudrant d'une petite quantité de farine de moutarde. Quel que soit

le mode de préparation des sinapismes, ils doivent être laissés en place au moins pendant 15 ou 20 minutes.

Cérat simple ou de Galien, pour le pansement des plaies. Faites fondre ensemble au bain-maris de la cire blanche et trois fois autant d'huile d'amandes douces ou d'olives fines : triturez-les dans un petit mortier échauffé jusqu'à mélange parfait. On y joint un peu de miel rosat. — Le *miel rosat* est composé d'une forte infusion de pétales de roses, faite dans une décoction de calices des mêmes roses; on ajoute autant de miel, on clarifie au blanc d'œuf, on passe, on fait cuire comme un sirop. Pour rendre le cérat plus *siccatif* (plus prompt dans son effet), on y incorpore de l'extrait de saturne : un tiers en poids de ce que l'on a employé de cire.

Jus ou suc d'herbes. Prendre les plantes les plus fraîches, les piler dans un mortier et passer dans un linge, laisser reposer une nuit dans un vase long et étroit, décanter, ou bien filtrer au papier. La chicorée, le pissenlit, la fumeterre, le trèfle d'eau dépurent le sang en fortifiant; le cochléaria, le cresson, le bécabunga dépurent en excitant; la laitue, la poirée, le cerfeuil, le pourpier, l'oseille dépurent en rafraîchissant et poussent aux urines.

Bouillon aux herbes. Hachez et faites fondre à la casserole une poignée d'oseille, autant de poirée, de cerfeuil, un grain de sel, un litre et demi d'eau et gros comme une noix de beurre. Faites jeter quelques bouillons et passez.

Bouillons de poulet et de veau. Voyez page 117.

Lait de poule. Voyez page 598.

Eau d'orge. Faites bouillir et jetez la première eau, si l'orge a son écorce; si c'est de l'orge perlé, faites crever et passez.

Emulsion d'amandes douces. Jetez-les dans l'eau bouillante et retirez-les pour en enlever la peau : pilez-les ensuite dans un petit mortier, en ajoutant quelques gouttes d'eau, si cela paraît nécessaire; mêlez-les ensuite à de l'eau et passez pour en faire usage selon l'ordonnance.

Petit-lait. Faites bouillir du lait, et y versez une cuillerée à café de vinaigre; filtrez au papier. Avec les grumeaux on fait du fromage.

Bains. Froids, à 25 degrés centig. (20 R.).
— *Chauds*, de 31 à 38 C. (26 à 30 R.);
— trop chauds et nuisibles à 42 C. (34 R.).
— 30 deg. R., et 37 C., indiquent la chaleur du sang.
On doit réchauffer l'eau si on prolonge le bain. Il faut tenir du linge bien chaud pour la sortie. Les mêmes règles seront suivies pour les bains de siége ou demi-bains.

DU SUCRE.

Réponses à plusieurs questions que l'on se fait journellement.

NOTES DE M. LE PROFESSEUR POURIAU.

§ 1er. *Pourquoi rencontrons-nous, dans le commerce, des sucres tantôt compactes et à cristaux excessivement fins, tantôt légers et à gros cristaux?*

Cette différence provient uniquement du mode de fabrication.

Généralement on fabrique de la manière suivante : Quand le sirop a été conduit dans la chaudière à un état de concentration convenable, on l'amène dans un appareil appelé *réchauffoir*, vase en cuivre à double fond. Dans ce double fond il y a un serpentin pour chauffer la masse. — La cristallisation a lieu au bout de peu de temps, et on la régularise en remuant de temps en temps la masse (opération appelée *mouvage*). On verse ensuite le sirop dans les formes presque à l'état pâteux. — Avec ces quelques lignes nous expliquerons les deux états des sucres dans le commerce.

Quand on veut des sucres *poreux et légers*, on

concentre moins le sirop dans la chaudière, on mouve beaucoup dans le réchauffoir, et, dans certains cas, on bat même le sirop, en le jetant, avec des pelles en cuivre, contre un rebord très-élevé du réchauffoir. Quand, au contraire, on veut un sucre *compacte et cristallisé*, on cuit à la preuve ordinaire, on réchauffe à 80°, on laisse commencer une cristallisation régulière en mouvant peu et par intervalles; enfin on met le mélange un peu plus liquide dans les formes, et on mouve à 2 reprises seulement.

On fabrique une grande quantité de sucre poreux pour les établissements où il est avantageux de donner *sous le plus grand volume le moins de sucre possible.*

Il est facile de comprendre que ces sucres, à volume égal avec les sucres compactes, sucrent beaucoup moins que ces derniers; mais comme on achète le sucre à la livre, ce n'est pas un inconvénient pour l'acheteur. Quand on veut sucrer promptement on l'emploie de préférence, car il se dissout beaucoup plus vite que le sucre compacte. Cependant il y a une limite à laquelle on doit s'arrêter dans leur achat, il y a de ce sucre tellement poreux et à gros cristaux qu'il fond presque à l'air.

§ 2. *Parmi les sucres, quels sont ceux qui sucrent le mieux?*

Ce sont les mieux raffinés, c'est-à-dire ceux qui renferment le moins de matières étrangères. — Plus le raffinage est poussé loin, moins il reste de ces matières qui sont en quantité considérable dans les sucres bruts.

§ 3. *Le sucre de cannes sucre-t-il mieux que celui de betteraves?*

Un peu mieux, parce que l'affinage du sucre de cannes peut être poussé plus loin que celui de betteraves, mais cette différence n'est pas très-sensible. Cependant, si l'on prend dans le commerce la première qualité de sucre de cannes et la première qualité de sucre de betteraves, on trouvera une différence. Cela vient de ce que les colons ne nous envoient que les deux premières qualités de leur sucre, la première est surtout très-pure; ils traitent peu les mélasses pour le sucre, ils préfèrent en faire *du rhum.* Chez nous, au contraire, nous retirons des mélasses autant de sucre que possible; nous avons toujours des qualités de plus en plus basses, et pour raffiner la deuxième qualité nous employons *la première*, ou nous mélangeons les deux premières, de telle sorte que dans le commerce on ne retrouve réellement pas la première qualité: c'est ce qui fait la différence citée plus haut.

§ 4. *Quand le sucre est pulvérisé, il sucre moins, il a une saveur moins douce.*

Plusieurs chimistes ont reconnu ce fait: ils pensent que le dégagement de lumière produit par le frottement, et que l'on remarque dans l'obscurité, est lié à cette modification. Le sucre râpé se trouverait ramené en partie, suivant certains savants, à l'état de matière gommeuse.

TABLE ALPHABÉTIQUE.

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE.

